BQ1D4T234
BQ1N4B024
BTS1454B
BTS14D4T

Встраиваемый духовой шкаф

Инструкция для пользователя

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

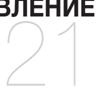
содержание

РЕЖИМ ЕДИНОЙ КАМЕРЫ 16

ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ 17

ПАРАМЕТРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 18

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ЧИСТКА И УХОД

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ) 25

использование руководства

Благодарим за выбор встроенного духового шкафа SAMSUNG.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию по безопасности, а также инструкции по эксплуатации и обслуживанию устройства.

Перед началом эксплуатации духового шкафа прочитайте руководство и сохраните его для будущего использования.

В тексте руководства используются следующие обозначения.

Предупреждения или меры предосторожности	**Важная информация.**	**Примечание**

инструкции по технике безопасности

Установка данного духового шкафа должна выполняться только квалифицированным электриком. Специалист по установке отвечает за подключение прибора к сетевому источнику питания с учетом соответствующих рекомендаций по технике безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

Если сетевой шнур данного прибора имеет дефект, его необходимо заменить на специальный шнур или шнур в сборе, который можно приобрести у фирмы-изготовителя или авторизованного агента по обслуживанию. (только для моделей со стационарной проводкой)

Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. (Только для моделей с кабелями питания)

Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна.
Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару или функцию самоочистки, перед ее использованием следует удалить чрезмерные загрязнения, а также все посторонние предметы из духового шкафа. (только для моделей с функцией самоочистки).

Если устройство имеет функцию самоочистки, во время самоочистки поверхности устройства могут нагреваться, поэтому не следует допускать к устройству детей. (только для моделей с функцией самоочистки).

Для данной печи рекомендуется использование термодатчика. (Только для моделей с термодатчиком)

Не допускается использование паровых очистителей.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

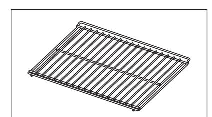
При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении время приготовления тяжелых блюд. (В зависимости от модели)



⚠ ВНИМАНИЕ

В случае повреждения духового шкафа при транспортировке его подключение выполнять не следует.

Подключение данного устройства к основному источнику питания должно выполняться только электриком, имеющим соответствующее разрешение.

В случае неисправности или поломки прибора его эксплуатацию следует прекратить.

Ремонт устройства должен выполняться только техническим специалистом, имеющим соответствующее разрешение. Неквалифицированный ремонт может подвергнуть пользователя и других людей существенной опасности. Если потребуются ремонтные услуги, обращайтесь в сервисный центр или к торговому представителю компании SAMSUNG.

Не допускайте контакта электропроводов и кабелей с духовым шкафом.

Данный прибор должен подключаться к сетевому источнику питания только через одобренный производителем автоматический выключатель или предохранитель. Никогда не используйте несколько переходников для вилки или удлинительных шнуров.

Перед проведением ремонта или очистки прибора следует отключать его от сети.

Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом.

Если устройство имеет функцию приготовления пищи на пару, не пользуйтесь им при поврежденном картридже подачи воды. (только для моделей с функцией пароварки).

При повреждении или неисправности картриджа не используйте устройство и отнесите его в ближайший сервисный центр. (только для моделей с функцией пароварки).

Данная модель духового шкафа предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.

При работе духового шкафа его внутренние стенки становятся настолько горячими, что могут вызывать ожоги. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок духового шкафа, пока он не остынет.

Никогда не храните легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу.

Поверхности духового шкафа становятся горячими, когда он используется при высокой температуре в течение продолжительного периода времени.

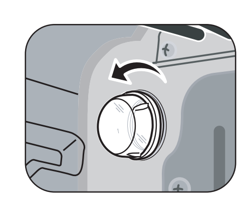
Во время приготовления пищи соблюдайте осторожность при открытии дверцы печи, так как может произойти внезапный выброс горячего воздуха и пара.
В процессе приготовления блюд, содержащих алкоголь, из-за высоких температур он может испаряться и воспламеняться в случае контакта с горячими компонентами духового шкафа.
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.
Во время использования печи не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
Замороженные блюда (например, пиццу) следует готовить на большой решетке. Если применяется противень, он может деформироваться вследствие сильного перепада температур.
Не допускайте пролития воды на дно духового шкафа, когда он горячий. Это может привести к повреждению эмалированной поверхности.
В процессе приготовления блюда дверца духового шкафа должна быть закрыта.
Не выстилайте дно печи алюминиевой фольгой и не помещайте на него противни или формы. Алюминиевая фольга препятствует теплообмену, в результате чего могут быть повреждены эмалированные поверхности. Кроме того, это отрицательно влияет на качество приготовляемой пищи.
Фруктовые соки оставляют пятна на эмалированных поверхностях печи, вывести которые затруднительно. Для приготовления сочных блюд используйте глубокую сковороду.
Не ставьте посуду на открытую дверцу духового шкафа.
Следует наблюдать за маленькими детьми, чтобы они не играли с прибором.
Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.
Не наступайте, не опирайтесь, не садитесь и не ставьте тяжелые предметы на дверцу духового шкафа.
Не прилагайте излишних усилий, открывая дверцу.
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не отключайте устройство от основного источника питания даже после завершения процесса приготовления.
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** В процессе приготовления не оставляйте дверцу открытой.

ЗАМЕНА ЛАМП

⚠ Опасность поражения электрическим током! Перед заменой любой лампы духового шкафа выполните следующие действия.

- Выключите духовой шкаф.
- Отключите духовой шкаф от сетевой розетки.
- Постелите ткань на дно духового шкафа, чтобы защитить лампу и стеклянный колпачок от повреждения в случае их падения.
- Лампы можно приобрести в сервисном центре SAMSUNG.

Лампа на задней стенке духового шкафа



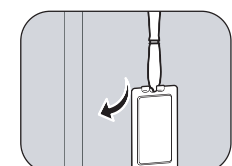
1. Снимите колпачок, вращая его против часовой стрелки, затем снимите металлическое кольцо и плоское кольцо и очистите стеклянный колпачок. При необходимости замените лампу на новую лампу мощностью 25 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °C.

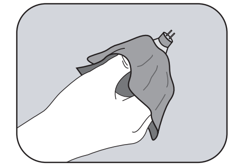
2. Очистите стеклянный колпачок, металлическое кольцо и плоское кольцо при необходимости.

3. Установите металлическое кольцо на стеклянный колпачок.

4. Установите стеклянный колпачок на то место, откуда он был снят при выполнении шага 1, и вращайте его по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.

Лампа на боковой стенке камеры (не во всех моделях)





1. Чтобы снять стеклянную крышку, удерживая ее одной рукой за нижнюю часть, вставьте плоский острый предмет, например, нож, между стеклом и рамой.

2. Снимите крышку.

3. При необходимости замените галогеновую лампу на новую галогеновую лампу мощностью 25-40 Вт, способную выдерживать температуру до 300 °C.

Совет. При замене галогеновой лампы не касайтесь лампы пальцами (используйте сухую ткань), чтобы на поверхности лампы не остались следы пота с ваших пальцев. Это позволяет повысить срок службы лампы при замене.

4. Установите стеклянную крышку на место.

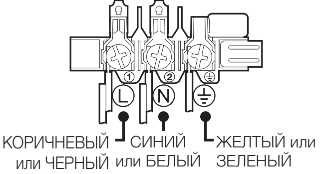
установка

Инструкции по безопасной установке

Установку данного духового шкафа может выполнять только квалифицированный электрик. Он несет ответственность за подключение устройства к основному источнику питания и за соблюдение соответствующих правил техники безопасности.

- При установке необходимо обеспечить защиту от прикосновения к деталям духового шкафа, находящимся под напряжением.
- Предмет кухонной мебели, в который встраивается духовой шкаф, по степени устойчивости должен отвечать требованиям стандарта DIN 68930.

Подключение к источнику питания



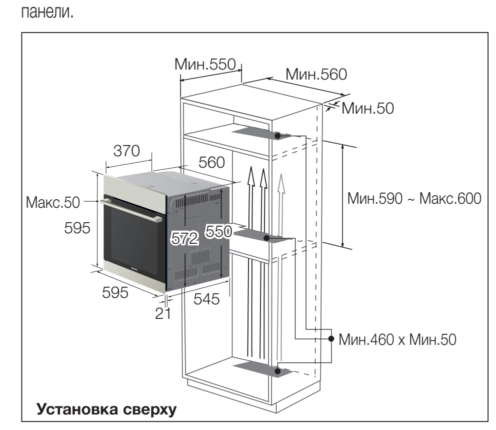
Если духовой шкаф не подключается к основному источнику питания с помощью вилки, для соответствия требованиям техники безопасности необходимо установить разъединительный выключатель, у которого размыкаются все полюса (с расстоянием между контактами не менее 3 мм). Кабель питания (H05 RR-F или H05 VV-F с площадью поперечного сечения не менее 2,5 мм^2) должен быть достаточно длинным, чтобы его можно было подключить к духовому шкафу, стоящему на полу перед предметом кухонной мебели, в который он встраивается. Откройте крышку клемм на задней стенке духового шкафа с помощью отвертки и отверните винты хомута кабеля перед подключением электрических проводов к соответствующим клеммам. Кабель заземления должен подключаться к клемме (⏚) духового шкафа. Сначала необходимо подсоединить желтый и зеленый кабели (кабели заземления), эти кабели должны быть длиннее остальных. Если духовой шкаф подключается к электросети с помощью вилки, она должна оставаться доступной после установки духового шкафа. Компания Samsung не несет ответственности за несчастные случаи, произошедшие из-за отсутствия или неисправности заземления.

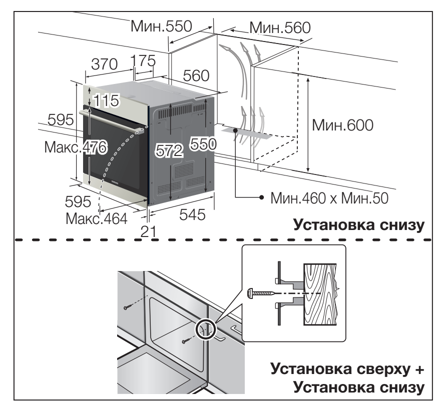
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не допускайте застревания соединительного кабеля во время установки и его соприкосновения с горячими деталями духового шкафа.

Установка в шкаф

При установке во встроенный шкаф пластиковые поверхности и клей, используемый для крепления, должны выдерживать температуру 90 °C внутри шкафа; пластиковые поверхности и клей смежного шкафа должны выдерживать температуру до и 75 °C. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение пластиковых поверхностей или клея в результате нагрева.

В основании кухонного шкафа, предназначенного для установки духового шкафа, должен иметься вентиляционный зазор. Необходимо оставить зазор (примерно 50 мм) между нижней полкой и стенкой шкафа для обеспечения вентиляции. Если требуется установить духовой шкаф под варочной панелью, необходимо следовать инструкциям по установке для варочной панели.





Полностью задвиньте устройство в шкаф и надежно зафиксируйте с обеих сторон двумя винтами. Необходимо оставить зазор (не менее 5 мм) между устройством и смежным шкафом.

После установки удалите защитную виниловую пленку, защитную ленту, бумагу и принадлежности с дверцы и внутренних поверхностей духового шкафа. Перед демонтажом духового шкафа отключите его от источника питания и отвинтите два винта с обеих его сторон.

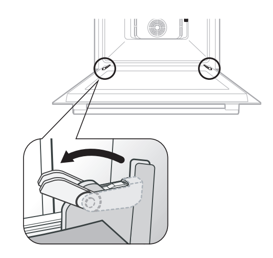
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Встроенный шкаф должен иметь минимальный вентиляционный зазор для поступления воздушного потока, как показано на рисунке. Не закрывайте это отверстие деревянными планками, поскольку оно предназначено для обеспечения вентиляции.

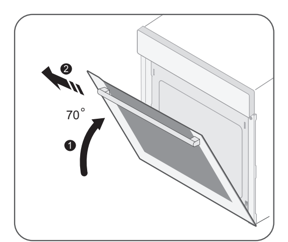
Внешний вид деталей передней панели духового шкафа, например, ручки дверцы, может отличаться в зависимости от модели. Но размер духового шкафа соответствует размеру модели, изображенной на рисунке.

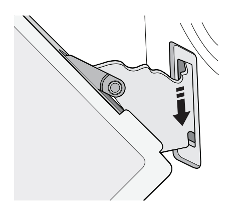
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

При обычном использовании дверцу духового шкафа снимать не следует, но при необходимости, например, если требуется очистка, дверцу можно снять, следуя указанным ниже инструкциям.

ВНИМАНИЕ! Дверца духового шкафа тяжелая.



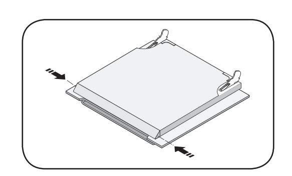


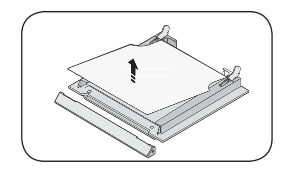


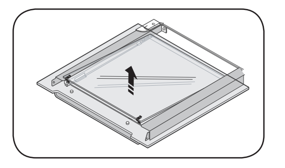
1. Откройте дверцу и затем полностью откройте зажимы на обеих петлях дверцы.
2. Прикройте дверцу на угол примерно 70°. Двумя руками возьмитесь за обе стороны дверцы посередине и тяните дверцу на себя и вверх до тех пор, пока петли полностью не выйдут из своих отверстий.
3. После очистки повторите шаги 1 и 2 в обратном порядке. Зажимы на обеих петлях должны быть закрыты.

СНЯТИЕ СТЕКОЛ ДВЕРЦЫ

Дверца духового шкафа снабжена тремя листами стекла, прижатыми друг к другу.
Эти стекла можно снять для чистки.







1. Нажмите кнопки с левой и правой сторон дверцы.
2. Снимите крепление и извлеките из дверцы стекло 1.
3. Поднимите стекло 2 и очистите его теплой водой или моющим средством, а затем вытрите насухо мягкой чистой тканью.

ПРИКРЕПЛЕНИЕ: Повторите операции 1, 2 и 3 в обратном порядке.
В разных моделях духовых шкафов количество стекол в дверце может изменяться от 2 до 4 штук. При установке внутреннего стекла 1 сориентируйте его так, чтобы сторона с надписями была направлена вниз.

ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

- Если во время настройки или временной остановки не выбрано никакой функции, через 10 минут действие отменяется и будут отображены часы.
- Освещение: Во время приготовления можно выключить лампу печи кнопкой «Oven light» (Лампа освещения печи). В целях экономии энергии лампа печи отключается через несколько минут после запуска программы приготовления.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

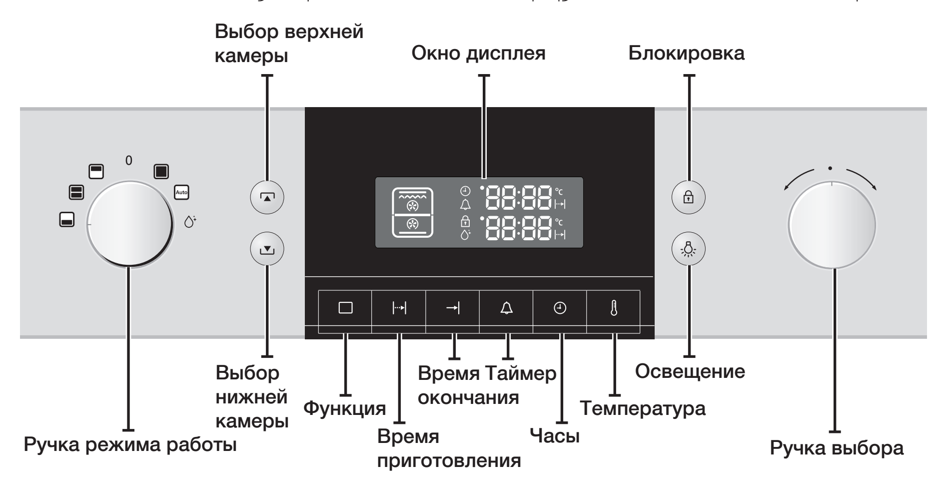
(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

элементы управления духового шкафа



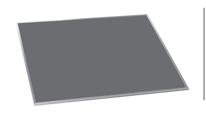
Дизайн передней панели

Имеются варианты изготовления передней панели из разных материалов, включая нержавеющую сталь и стекло, кроме того, она может быть белого или черного цвета. Внешний вид панели может изменяться для усовершенствования изделия.

принадлежности

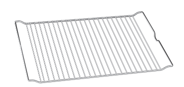
С вашим новым духовым шкафом Samsung поставляется различные принадлежности, которые будут очень полезны во время приготовления различных блюд. В их состав входит разделитель для уникального режима двойного приготовления, противни, решетки и устройство для жаренья на вертеле.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Проверяйте правильность установки принадлежностей в направляющие. Противни должны устанавливаться так, чтобы между ними и днищем камеры духового шкафа имелся зазор не менее 2 см, иначе может получить повреждения поверхность эмали.



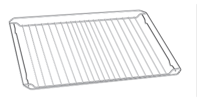
Разделитель

Разделитель необходимо установить, если вы хотите использовать режим двойного приготовления. Он разделяет верхнюю и нижнюю камеры и должен устанавливаться на уровень 3.

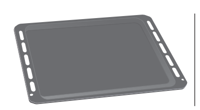


Малая решетка (не во всех моделях)

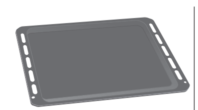
Большую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. Ее можно использовать совместно с глубоким противнем, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа.



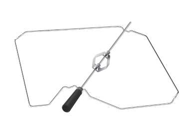
Большая решетка (не во всех моделях)
Большую решетку следует использовать для приготовления блюд на гриле и для жаренья. На нее можно ставить керамические кастрюли и формы для выпекания.



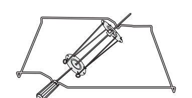
Глубокий противень (не во всех моделях)
(Глубокий) противень хорошо использовать при жаренье. Он может использоваться совместно с малой решеткой, чтобы выделяющиеся при приготовлении жидкости не капали на дно духового шкафа.



Противень для выпекания (не во всех моделях)
Этот (плоский) противень можно использовать для приготовления пирогов, печенья и другой выпечки.

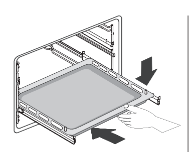


Устройство для жаренья на вертеле (не во всех моделях)
Это устройство может использоваться для жаренья птицы, например, курицы. Устройство для жаренья на вертеле может использоваться только в режиме единой камеры на уровне 3, потому что вертел необходимо вставлять в переходник вращающего механизма на задней стенке камеры. На время приготовления снимите черную ручку.



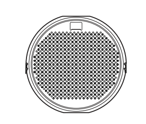
Устройство для гриля и шашлыка (не во всех моделях)
Устройство используется следующим образом:

- Установите глубокий противень (не подставку) на уровень 1 для сбора капающих соков, или поставьте его на дно духового шкафа, если приготавливаемый кусок мяса очень большой.
- Наденьте одну из вилок на вертел, затем наденьте на вертел кусок мяса.
- Можно положить по краям глубокого противня ошпаренный кипятком картофель и овощи, чтобы готовить их одновременно с мясом.
- Установите раму на средний уровень таким образом, чтобы V-образный изгиб находился спереди.
- Чтобы было удобнее вставлять вертел, к его тупому концу можно привернуть ручку.
- Установите вертел на раму острым концом к задней стенке духового шкафа, и осторожно двигайте его вперед до тех пор, пока он не войдет во вращающий механизм на задней стенке камеры. Тупой конец вертела должен лежать на V-образном изгибе. (На вертеле имеются два выступа, которые должны располагаться со стороны дверцы, чтобы предотвратить перемещение вертела вперед. Выступы также используются для фиксации ручки).
- Перед началом приготовления отверните ручку. По окончании приготовления вновь приверните ручку, чтобы вертел было легче извлечь из рамы.



Телескопические выдвигаемые направляющие
(не во всех моделях)

- Чтобы установить решетку, противень для выпекания или противень для сбора жидкости, сначала выдвиньте телескопические направляющие на нужном уровне.
- Поместите противень или решетку на направляющие и вдвиньте направляющие в камеру духового шкафа до упора. Закрывайте дверцу духового шкафа только после того, как полностью вдвинули телескопические направляющие в камеру духового шкафа.



Жироулавливающий фильтр (не во всех моделях)

- Жироулавливающий фильтр, устанавливаемый на заднюю стенку внутреннего отделения духового шкафа, защищает вентилятор, круговой нагреватель и камеру шкафа от загрязнения (в частности, от брызг жира).
- Жироулавливающий фильтр рекомендуется использовать при приготовлении мяса. При приготовлении выпечки фильтр следует снимать! Выпечка, приготовленная в камере с установленным фильтром, может оказаться плохо пропеченной.
- Если фильтр установлен с использованием программы автоматического приготовления, для достижения лучших результатов (при необходимости) увеличьте время приготовления.

пробные блюда

В соответствии со стандартом EN 60350

Выпекание

Рекомендации для выпекания относятся к предварительно прогретому духовому шкафу.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень духового шкафа	Режим приготовления	Темп., °C	Время приготов-ления, мин.
Пирожки	Противень для выпекания	3	Традиционный	160-180	15-25
	Глубокий противень + Противень для выпекания	1 + 4	Конвекция	150-170	20-30
Низко-калорийный бисквитный торт	Форма для выпекания (с темным покрытием, ø 26 см) на большой решетке	2	Традиционный	160-180	20-30
Яблочный пирог	Большая решетка + Противень для выпекания + 2 разъемных формы для пирога (с темным покрытием, ø 20 см)	1 + 3	Конвекция	170-190	80-100
	Большая решетка + 2 разъемных формы для пирога (с темным покрытием, ø 20 см)	1 Поставить по диагонали	Традиционный	170-190	70-80

Приготовление на гриле

Предварительно прогреть пустой духовой шкаф в течение 5 минут с использованием функции «Большой гриль» на максимальной температуре.

Тип блюда	Посуда и примечания	Уровень духового шкафа	Режим приготовления	Темп., °C	Время приготовления, мин.
Тосты из белого хлеба	Большая решетка	5	Большой гриль	Макс.	1-я сторона 1-2 2-я сторона $1\text{-}1^1/_2$
Гамбургеры	Малая решетка + Глубокий противень (для сбора стекающего жира)	4/3	Большой гриль	Макс.	1-я сторона 7-10 2-я сторона 6-9

функции духового шкафа

В данном духовой шкафе имеется шесть различных функций приготовления. Эти функции можно выбирать в зависимости от того, в каком режиме работает духовой шкаф – в режиме двойного приготовления или в режиме единой камеры:

Традиционный режим

Тепло выделяют верхний и нижний нагревательные элементы. Эту функцию следует использовать для обычного выпекания и жаренья почти любого типа блюда.
Рекомендуемая температура: 200 °C

Конвекция

Тепло, выделяемое в режиме конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере духового шкафа. Эту функцию следует использовать для приготовления замороженных блюд и выпекания.
Рекомендуемая температура: 170°C

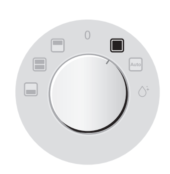
	Верхний нагревательный элемент + конвекция Тепло, выделяемое верхним нагревательным элементом и нагревателем режима конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления блюд с хрустящей корочкой, например, куска мяса. Рекомендуемая температура: 190°C
	Нижний нагревательный элемент + конвекция Тепло, выделяемое нижним нагревательным элементом и нагревателем режима конвекции, вентиляторы равномерно распределяют по всей камере. Эту функцию следует использовать для приготовления пиццы, хлеба и пирогов. Рекомендуемая температура: 190°C
	Малый гриль Тепло излучает нагревательный элемент гриля, имеющий небольшую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления небольших блюд, требующих меньше тепла, например, рыбы и багетов с начинкой. Рекомендуемая температура: 240°C
	Большой гриль Тепло излучает нагревательный элемент гриля, имеющий большую площадь. Эту функцию следует использовать для приготовления таких блюд, как лазанья, а также для жаренья мяса. Рекомендуемая температура: 240°C

режим единой камеры

В режиме единой камеры этот шкаф работает, как обычный духовой шкаф. Используйте этот режим для приготовления больших количеств пищи или если необходимо использовать специальные принадлежности, например, устройство для жаренья на вертеле. В режиме единой камеры можно использовать все функции духового шкафа.

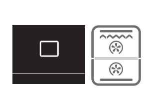
Выберите режим единой камеры | 01

Чтобы использовать режим единой камеры, выньте разделитель из духового шкафа



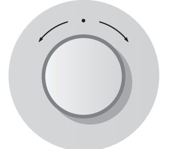
В режиме единой камеры можно выбирать все функции духового шкафа.

РЕЖИМ ЕДИНОЙ КАМЕРЫ		В режиме единой камеры доступны все функции духового шкафа. Режим единой камеры обеспечивает традиционное использование духового шкафа.



Установите функцию | 02

Нажмите кнопку Функция, на дисплее начнет мигать значок функции приготовления для.



Поворотом **ручки выбора** выполните нужные установки

03 | Установите температуру

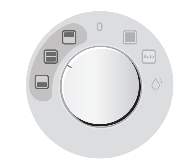
Нажмите кнопку **Температура** и начнут мигать цифры температуры.

двойное приготовление

В этом духовом шкафу имеется уникальная система двойного приготовления. Она позволяет вам одновременно готовить два разных блюда, используя разные температуры в верхней и нижней камере. Либо вы можете готовить только в верхней или нижней камере, что позволит сэкономить время и электроэнергию.

Выберите режим двойного | 01 приготовления

Для использования режима двойного приготовления вставьте разделитель на уровень 3



В зависимости от выбранного режима двойного приготовления, вы можете выбирать следующие функции духового шкафа:

РЕЖИМ ВЕРХНЕЙ КАМЕРЫ		Конвекция | Верхний нагревательный элемент + Конвекция | Большой гриль Режим верхней камеры экономит время и электроэнергию при приготовлении небольших количество пищи.
ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ		Функции, доступные для верхней и нижней камер Двойное приготовление позволяет вам готовить два блюда, используя разные функции приготовления и разные температуры в камерах.
РЕЖИМ НИЖНЕЙ КАМЕРЫ		Конвекция | Нижний нагревательный элемент + Конвекция Режим нижней камеры экономит время и электроэнергию при приготовлении небольших количество пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если хотите готовить только в верхней камере, используйте шаги 03/04, а если только в нижней камере – шаги 06/07.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вы должны выбрать верхнюю камеру или нижнюю камеру.

Выберите камеру | 02

Нажмите кнопку **Выбор верхней камеры**, на дисплее начнет мигать значок верхней камеры

03 | Установите функцию для верхней камеры

Нажмите кнопку Функция, на дисплее начнет мигать значок функции приготовления для верхней камеры.

Установите температуру | 04 для верхней камеры

Нажмите кнопку **Температура** и начнут мигать цифры температуры в верхней камере.

05 | Выберите камеру

Нажмите кнопку Выбор нижней камеры, на дисплее начнет мигать значок нижней камеры.

Поворотом **ручки выбора** выполните нужные установки

Установите функцию | 06 для нижней камеры

Нажмите кнопку **Функция**, на дисплее начнет мигать значок функции приготовления для нижней камеры.

07| Установите температуру для нижней камеры

Нажмите кнопку **Температура** и начнут мигать цифры температуры в нижней камере.

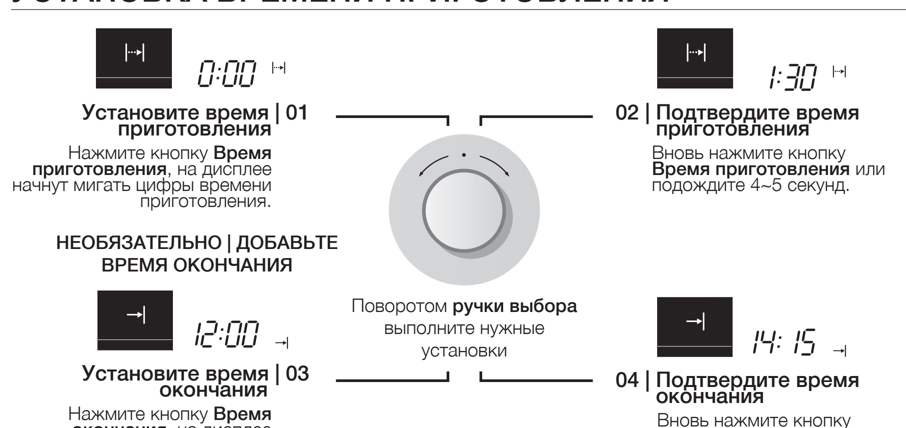
параметры приготовления

Режим двойного приготовления позволяет использовать для верхней и нижней камеры разные параметры приготовления, например, разные времена окончания приготовления, времена приготовления, температуры и времена работы таймера. Для задания или изменения параметров в любой из камер, нажимайте кнопку выбора соответствующей камеры.

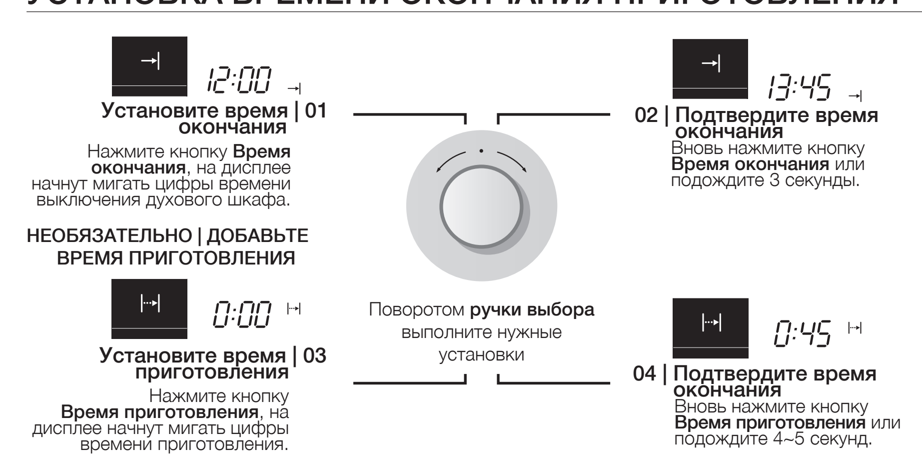
Чтобы установить или изменить параметры в режиме двойного приготовления, выберите нужную камеру.

Отложенный старт: введите время окончания и время приготовления. Не будет работать в режиме двойного приготовления.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

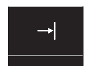


УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ИЗМЕНЕНИЕ УСТАНОВЛЕННОГО ВРЕМЕНИ

или

 или

Выберите время для изменения | 01

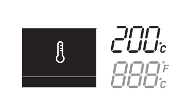
Нажмите кнопку **Время** окончания или **Время приготовления**, на дисплее начнут мигать цифры соответствующего времени.

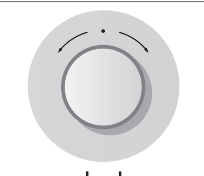
Поворотом **ручки выбора** выполните нужные установки

02 | Подтвердите измененное время

Вновь нажмите кнопку **Время** окончания или **Время приготовления**.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ





Установите часы | 01

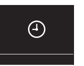
Нажмите кнопку **Часы** и цифры часов начнут мигать.

Поворотом **ручки выбора** установите новую температуру.

02 | Подтвердите температуру

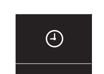
Подождите 4~5 секунд, после чего новая температура будет установлена.

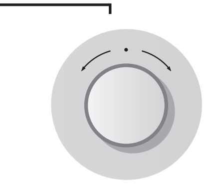
УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

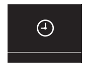


Установите минуты | 01

Нажмите кнопку **Часы** и цифры часов начнут мигать.







Установите минуты | 02

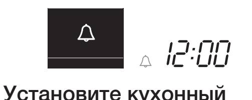
Нажмите кнопку **Часы** и цифры минут начнут мигать.

Устанавливайте время поворотом **ручки выбора.**

03 | Подтвердите время

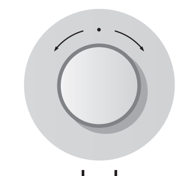
Установив текущее время, нажмите кнопку **Часы** еще раз.

УСТАНОВКА КУХОННОГО ТАЙМЕРА



Установите кухонный таймер | 01

Нажмите кнопку **Таймер** и начнут мигать цифры времени работы таймера.

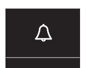


Установите время работы таймера поворотом **ручки выбора.**

02 | Подтвердите установленное время

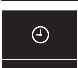
Вновь нажмите кнопку **Таймер** или подождите 3 секунды и таймер начнет работать автоматически.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КУХОННОГО ТАЙМЕРА



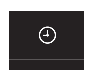
Нажмите и удерживайте кнопку **Таймер** в течение двух секунд, индикатор таймера погаснет и начнет показываться текущее время.

ПОКАЗ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ



Чтобы увидеть текущее время, нажмите кнопку **Часы** во время приготовления.

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ



Чтобы включить или выключить подачу звукового сигнала, удерживайте кнопки **Часы** и **Время** приготовления в нажатом положении 3 секунды.

ОСВЕЩЕНИЕ

Нажмите кнопку **Освещение** 1-й раз для включения освещения в камере духового шкафа и 2-й раз для выключения освещения.

Лампа в нижней камере имеется не во всех моделях

Для режим двойного приготовления. Нажмите кнопку **Освещение** 1-й раз для включения полного освещения в камере духового шкафа, 2-й раз для включения освещения в верхней камере, 3-й раз для включения освещения
в нижней камере и 4-й раз для выключения освещения.

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Удерживайте кнопку **Блокировка** в нажатом положении 3 секунды. Индикатор в виде замка показывает, что включена блокировка кнопок.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

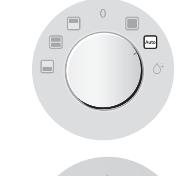
Чтобы выключить духовой шкаф, установите ручку режима работы в положение ‘0’.

автоматическое приготовление

В режиме автоматического приготовления вы можете выбирать любую из 15 программ автоматического приготовления, позволяющих готовить, жарить и выпекать различные блюда.

Выберите режим автоматического приготовления | 01

Чтобы использовать режим автоматического приготовления, выньте разделитель из камеры духового шкафа



Выберите рецепт | 02

Выберите желаемый рецепт блюда поворотом **ручки выбора.**

03 | Задайте вес

Выберите желаемый вес продуктов поворотом **ручки выбора.**

ПРОГРАММЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ РЕЖИМА ЕДИНОЙ КАМЕРЫ

В нижеследующей таблице приведены 15 программ автоматического приготовления, позволяющих готовить, жарить и выпекать различные блюда. Их можно использовать только в режиме единой камеры. Всегда вынимайте разделитель из камеры духового шкафа. Таблица содержит количества продуктов, диапазоны их веса и соответствующие рекомендации. Для вашего удобства на заводе-изготовителе были запрограммированы режимы приготовления блюд и время их приготовления. При приготовлении вы можете обращаться к приведенным в таблице указаниям. Всегда кладите продукты в холодный духовой шкаф.

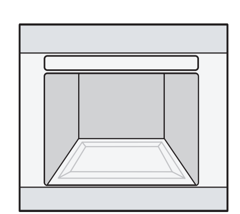
№	Блюдо	Вес / кг	Принад-лежности	Уровень духового шкафа	Рекомендации
1	**Заморожен-ная пицца**	0,3-0,6 0,7-1,0	Большая решетка	2	Положите замороженную пиццу в центр большой решетки.
2	**Заморожен-ный картофель фри**	0,3-0,5 (тонкий) 0,6-0,8 (толстый)	Противень для выпекания	2	Равномерно распределите картофель фри на противне для выпекания. Установка 1 рекомендуется для картофеля фри в виде тонкой соломки, а установка 2 – для толстых ломтиков картофеля.
3	**Лазанья домашнего приготовления**	0,3-0,5 0,8-1,0	Большая решетка	3	Подготовьте свежую лазанью или используйте купленную готовую к приготовлению лазанью. Положите ее в блюдо из жаропрочного стекла подходящего размера, затем поставьте блюдо в середину духового шкафа.
4	**Пицца домашнего приготовления**	1,0-1,2 1,3-1,5	Противень для выпекания	2	Выложите пиццу на противень. Диапазоны веса даны с учетом веса положенных сверху пиццы продуктов, таких, как соус, овощи, ветчина и сыр. Установка 1 (1,0-1,2 кг) предназначена для выпекания тонкой пиццы, а установка 2 (1,3 - 1,5 кг) – для пиццы с толстым слоем продуктов.

№	Блюдо	Вес / кг	Принад-лежности	Уровень духового шкафа	Рекомендации
5	**Бифштексы натуральные**	0,3-0,6 0,6-0,8	Глубокий противень с малой решеткой	4	Поместите замаринованные бифштексы рядом друг с другом на малой решетке. Переверните после звукового сигнала. Первая установка рекомендуется для тонких бифштексов, вторая – для толстых.
6	**Ростбиф**	0,6-0,8 0,9-1,1	Глубокий противень с малой решеткой	2	Поместите замаринованный ростбиф на малую решетку. Переверните после звукового сигнала.
7	**Жареная свинина**	0,6-0,8 0,9-1,1	Глубокий противень с малой решеткой	2	Поместите замаринованную свинину на малую решетку. Переверните после звукового сигнала.
8	**Отбивные из баранины**	0,3-0,4 0,5-0,6	Глубокий противень с малой решеткой	4	Замаринуйте отбивные из баранины. Поместите отбивные на малую решетку. Переверните после звукового сигнала. Первая установка рекомендуется для тонких отбивных, вторая – для толстых.
9	**Куски курицы**	0,5-0,7 1,0-1,2	Глубокий противень с малой решеткой	4	Смажьте куски курицы растительным маслом и посыпьте их специями. Разложите куски курицы рядом друг с другом на малой решетке.
10	**Жареная курица**	1,0-1,1 1,2-1,3	Глубокий противень с малой решеткой	2	Смажьте охлажденную курицу растительным маслом и посыпьте специями. Положите ее на малую решетку. Переверните после звукового сигнала.
11	**Жареная рыба**	0,5-0,7 0,8-1,0	Глубокий противень с малой решеткой	4	Поместите рыбу головой к хвосту на малую решетку. Первая установка рекомендуется для 2 рыб, а вторая – для 4 рыб. Программа подходит для приготовления целиком такой рыбы, как форель, судак или морской карась.
12	**Жареные овощи**	0,4-0,5 0,8-1,0	Глубокий противень	4	Положите такие овощи, как нарезанные ломтиками кабачки, кусочки сладкого перца, нарезанные ломтиками баклажаны, грибы и томаты черри в глубокий противень. Смажьте смесью из оливкового масла, пряных трав и специй.
13	**Мраморный пирог**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Большая решетка	2	Поместите тесто в смазанную сливочным маслом глубокую круглую форму для выпекания кольцевого пирога / кекса, имеющую подходящие размеры.
14	**Корж для открытого пирога с фруктовой начинкой**	0,3-0,4 (большой) 0,2-0,3 (тарта-летки)	Большая решетка	2	Поместите тесто в смазанную сливочным маслом форму для выпекания коржей. Первая установка рекомендуется для выпекания одного коржа для открытого пирогас фруктовой начинкой, а вторая – для 6 маленьких тарталеток.
15	**Оладьи**	0,5-0,6 0,7-0,8	Большая решетка	2	Разложите тесто для оладий в форму из черного металла, рассчитанную на приготовление 12 оладий. Первая установка рекомендуется для маленьких оладий, а вторая – для больших.

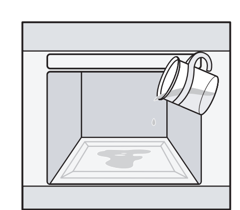
Чистка и уход

ОЧИСТКА ПАРОМ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

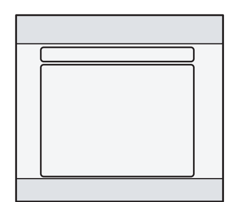
Если камера духового шкафа загрязнилась и ее необходимо очистить, вы можете использовать встроенную систему очистки паром. Функцию очистки паром можно будет включить только после того, как духовой шкаф остынет.



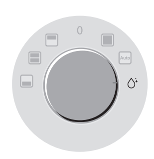
1. Удалите все принадлежности из духового шкафа.



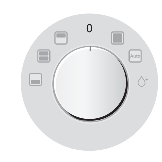
2. Налейте примерно 400 мл воды на дно пустого духового шкафа.



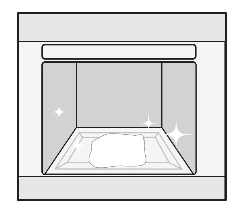
3. Закройте дверцу духового шкафа.



4. Установите ручку режима работы на значок «Очистка паром». Когда дисплей начинает мигать и подается звуковой сигнал, операция завершена.



5. Чтобы закончить очистку паром, выключите духовой шкаф ручкой режима работы.



6. Почистите внутреннюю камеру духового шкафа мягкой чистой тряпкой.

Замечания об очистке паром

- Будьте осторожны, открывая дверцу до окончания процедуры очистки паром; вода на дне духового шкафа горячая.
- Откройте дверцу духового шкафа и удалите остатки воды губкой.
- Никогда не оставляйте остатки воды в духовом шкафу на длительное время, например, на ночь.
- Используя губку с чистящим средством, мягкую щетку или нейлоновый скребок, почистите внутреннюю камеру духового шкафа. Сильные загрязнения можно удалить с помощью нейлоновой мочалки для чистки кухонной посуды.
- Отложения накипи можно удалить тряпкой, смоченной в уксусе.
- Протрите внутреннюю камеру тряпкой, смоченной чистой водой. Не забудьте протереть место под уплотнением дверцы.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен, процедуру можно повторить после того, как он остынет.
- Если духовой шкаф сильно загрязнен жиром, например, после жаренья или использования гриля, рекомендуется нанести моющее вещество на места сильных загрязнений перед запуском функции очистки духового шкафа.
- После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой на угол примерно 15°, чтобы внутренняя эмалированная поверхность полностью высохла.

БЫСТРАЯ СУШКА

1. Приоткройте дверцу духового шкафа примерно на 30°.
2. Установите режим единой камеры ручкой режима работы.
3. Нажмите кнопку «Функция».
4. Поворотом ручки выбора выберите функцию конвекции.
5. Установите время приготовления примерно 5 минут и температуру 50°C.
6. После того, как установленное время пройдет, выключите духовой шкаф.

ПОВЕРХНОСТИ ИЗ КАТАЛИТИЧЕСКОЙ ЭМАЛИ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

Съемный кожух покрыт темно-серой каталитической эмалью, которая может оказаться загрязненной маслом и жиром, попадающими на нее при циркуляции воздуха в режиме конвекции. Эти отложения сгорают при температуре 200 °C и выше, например, при выпекании или жаренье. Более высокая температура приводит к более быстрому сгоранию.

1. Удалите из духового шкафа все принадлежности.
2. Почистите все внутренние поверхности духового шкафа, как описано в разделе «Ручная чистка».
3. Установите духовой шкаф в традиционный режим (включены верхний и нижний нагревательные элементы).
4. Установите температуру 250 °C.
5. Включите духовой шкаф примерно на 1 час. Длительность очистки зависит от степени загрязнения. Любые оставшиеся загрязнения будут постепенно удаляться во время последующего использования духового шкафа при высоких температурах.

РУЧНАЯ ЧИСТКА

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** ПЕРЕД ЧИСТКОЙ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ДУХОВОЙ ШКАФ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ОСТЫЛИ.

Внутренние поверхности духового шкафа

- Для очистки внутренних поверхностей духового шкафа используйте чистую тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Не чистите вручную уплотнение дверцы.
- Не используйте грубые шлифовальные подушечки или чистящие губки.
- Чтобы избежать повреждения эмалированных поверхностей духового шкафа, используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовых шкафов.
- Чтобы удалить стойкие пятна грязи, используйте специальное чистящее средство для духовых шкафов.

Не используйте абразивные чистящие средства, жесткие щетки, шлифовальные подушечки или салфетки, металлические мочалки, ножи или другие острые предметы.

Внешние поверхности духового шкафа

- Для чистки внешних поверхностей духового шкафа используйте чистую тряпку и мягкое чистящее средство или теплую мыльную воду.
- Вытирайте поверхности насухо бумажным полотенцем или сухим полотенцем.
- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные чистящие средства.

Передние поверхности духового шкафа из нержавеющей стали

- Не используйте металлические мочалки, шлифовальные подушечки или другие абразивные средства. Они могут повредить покрытие.

Передние поверхности духового шкафа из алюминия

- Аккуратно протрите поверхность мягкой чистой тканью или салфеткой из микроволокна, смоченной мягким средством для чистки стекла.

Принадлежности

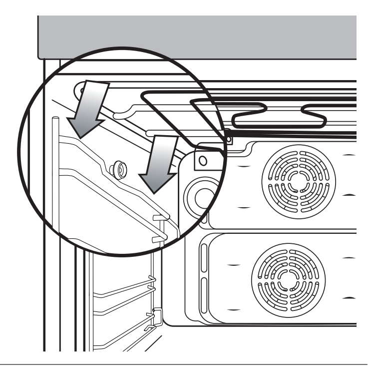
Мойте всю посуду и принадлежности после каждого использования и протирайте их насухо кухонным полотенцем. Для облегчения очистки можно замочить их в теплой мыльной воде на 30 минут.

боковые направляющие (не во всех моделях)

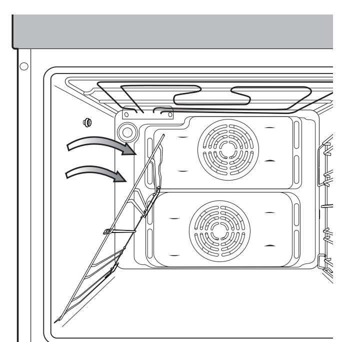
Для чистки внутренней камеры духового шкафа можно снять обе боковые направляющие.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ ПОЛОЗЬЕВ

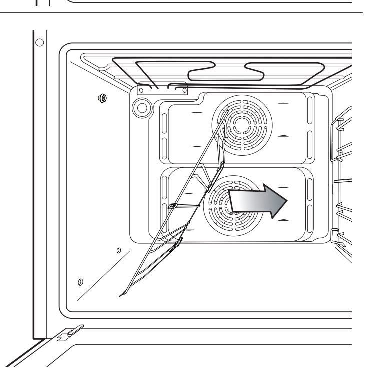
1. Нажмите на полозья сверху по центру.



2. Наклоните полозья приблизительно на 45°.



3. Потяните полозья и вытащите их из двух нижних отверстий.



Навешивание. Повторите шаги 1, 2 и 3 в обратном порядке.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Первоначальная чистка

Перед тем, как использовать духовой шкаф в первый раз, его следует тщательно очистить. Не используйте абразивные чистящие средства, салфетки или порошки, потому что они могут повредить поверхности духового шкафа. Используя теплую воду, моющее средство и чистую мягкую тряпку, очистите все противни, решетки и другие принадлежности, а также внутреннюю камеру духового шкафа и направляющие на боковых стенках. Протрите переднюю сторону духового шкафа влажной мягкой чистой салфеткой.
Проверьте правильность установки времени на встроенных часах духового шкафа и выньте из него все принадлежности. Перед использованием духового шкафа включите функцию конвекции с температурой 200°C на один час, установив духовой шкаф в режим единой камеры. Благодаря этой процедуре выгорят все вещества, оставшиеся в процессе производства духового шкафа, и при этом будет ощущаться специфический запах. Это нормальное явление, но вы должны обеспечить хорошую вентиляцию в кухне на это время.

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Что делать, если духовой шкаф не нагревается?	• Может быть, духовой шкаф выключен. Включите духовой шкаф. • Встроенные часы могут быть не установлены. Установите время на часах. • Проверьте, заданы ли все необходимые установки режимов приготовления. • В доме мог перегореть плавкий предохранитель или сработать автоматический выключатель. Замените плавкие предохранители или включите автоматический выключатель. Если эта проблема повторяется, вызовите квалифицированного электрика.
Что делать, если функция духового шкафа выбрана и температура установлена, но духовой шкаф не нагревается?	• Это может быть вызвано проблемой с внутренними электрическими соединениями. Позвоните в свой местный сервисный центр.
Что делать, если на дисплее появляется код ошибки и духовой шкаф не нагревается?	• Возникла неисправность во внутренних электрических соединениях. Позвоните в свой местный сервисный центр.
Что делать, если время на дисплее мигает?	• Произошел сбой энергоснабжения. Установите время на встроенных часах.
Что делать, если не работает освещение духового шкафа?	• Лампа освещения духового шкафа перегорела. Замените лампу или позвоните в свой местный сервисный центр.
Что делать, если вентилятор духового шкафа работает, хотя не был установлен режим, при котором работает вентилятор?	• После окончания использования духового шкафа вентилятор работает до охлаждения духового шкафа. Если вентилятор продолжает работать после охлаждения духового шкафа, позвоните в свой местный сервисный центр.

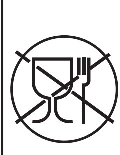
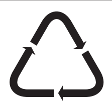
ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

КОД	ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
S-01	Сработало защитное отключение. Духовой шкаф работал с заданной температурой в течение длительного времени.	Выключите духовой шкаф и извлеките пищу. Дайте духовому шкафу остыть перед дальнейшим использованием.
SE	Кнопка нажималась дольше 10 секунд.	Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG.
-dE-	Не установлен разделитель. Неправильное использование разделителя	Вставляйте разделитель для режимов приготовления в верхней камере, нижней камере и двойного приготовления. Вынимайте разделитель при использовании режима единой камеры.
E-**[1]	Ошибки функционирования духового шкафа могут вызвать низкую производительность и проблемы с безопасностью. Немедленно прекратите использование духового шкафа.	Позвоните в местный сервисный центр SAMSUNG.

1) ** означают любые цифры

для заметок

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ	
Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии, кВт·ч стандартный разогрев принудительная циркуляция воздуха (при стандартной загрузке)	0,89 0,87
Полезный объем жарочного электрошкафа V, л	BQ1D4T234 : 70 л BQ1N4B024 : 65 л BTS1454B : 65 л BTS14D4T : 65 л
Тип полезного объема жарочного электрошкафа, л	большой
Адрес и наименование лаборатории	(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742
Характеристики энергетической эффективности определены согласно Приказу Министерства промышленности и торговли РФ от 29 апреля 2010 г. № 357 На продукте присутствует наклейка с информацией о его энергетической эффективности ※ оборудование класса I	

для заметок

для заметок

для заметок

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
20230 313 Моо 1, Сухафибан 8 Роад, Срирача Индастри Парк,
Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Страна производства : Таиланд

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

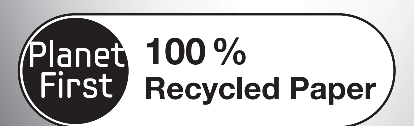
СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00382Q-05

BQ1D4T234
BQ1N4B024
BTS1454B
BTS14D4T

Вбудована духовка

посібник користувача



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

ЗМІСТ

NV70F37,NV66F37,BQ1D,BQ1N,BTS14 Series_BWT_DG68-00382Q-05_UK.indd 2 2014-10-24 5:18:10

користування цим посібником

Дякуємо, що вибрали вбудовану піч SAMSUNG.

У цьому посібнику користування піччю міститься важлива інформація про безпеку та інструкції, призначені допомогти вам під час роботи та технічного обслуговування пристрою.

Перш ніж використовувати піч, прочитайте цей посібник і зберігайте його для довідки у майбутньому.

У тексті посібника використовуються такі символи:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ чи УВАГА	**Важлива інформація**	**Примітка**

інструкції з техніки безпеки

Встановлення цієї печі має виконувати тільки електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися піччю.

За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.

Якщо доданий кабель пошкоджено, його потрібно замінити на спеціальний кабель або комплект від виробника чи уповноваженого представника з обслуговування (лише для моделей із фіксованою проводкою).

Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст. (лише для моделей із кабелем живлення).

Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил

Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.

Якщо пристрій має функцію приготування на парі або самоочищення, перед увімкненням режиму очищення необхідно видалити рештки їжі; також під час очищення парою і самоочищення в печі не має бути ніякого приладдя. (тільки для моделей із функцією чищення).

Якщо пристрій має функцію приготування на парі, в режимі чищення поверхні можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї печі (тільки для моделей із датчиком температури).

Не використовуйте очищувач парою.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання.
Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.

Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.

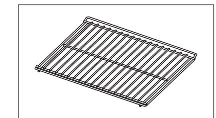
Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.

Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.

Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.

Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Ставте вигнутою вгору стороною до заду, щоб підтримувати великі шматки продуктів. (залежно від моделі)



⚠ УВАГА

Якщо піч було пошкоджено під час транспортування, не підключайте її.

До джерела живлення цей пристрій має підключати лише електрик із відповідною ліцензією.

У разі виявлення дефекту чи пошкодження пристрою, не вмикайте його.

Ремонт має виконувати тільки технічний персонал із відповідною ліцензією. Невідповідний ремонт може спричинити значну небезпеку для вас та інших. Якщо піч потребує ремонту, зверніться у центр обслуговування SAMSUNG або до торгового представника.

Електричні проводи та кабелі не мають торкатись печі.

Піч слід під'єднати до джерела живлення через схвалений автоматичний переривач або запобіжник. Не використовуйте адаптерів для кількох штекерів або подовжувачі.

Під час ремонту або чищення живлення пристрою слід вимкнути.

Будьте уважні, коли підключаєте електропристрої до розетки біля печі.

Цей пристрій готує їжу на парі, не використовуйте його, якщо картридж подачі води пошкоджено. (тільки для моделей із функцією приготування на парі).

Якщо картридж тріснув або поламався, не використовуйте його і зверніться до найближчого центру обслуговування. (тільки для моделей із функцією приготування на парі).

Цю піч розроблено виключно для приготування їжі в домашніх умовах.

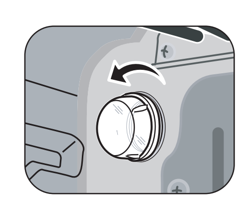
Під час використання внутрішні поверхні печі нагріваються і можуть спричинити опіки. Не торкайтесь елементів нагрівання або внутрішньої поверхні печі, допоки вони не охолонуть.
Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі.
Під час роботи пристрою за високої температури впродовж тривалого часу поверхня печі нагрівається.
Під час приготування їжі будьте обережні, коли відкриваєте дверцята печі, оскільки може статися викид гарячого повітря і пари.
Якщо ви готуєте страви, які містять спирт, зважте на те, що через високу температуру спирт може випаруватись і пара може загорітись у разі контактування з гарячими частинами печі.
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.
Під час використання печі діти мають перебувати на безпечній відстані.
Заморожені продукти, наприклад піцу, слід готувати на великій решітці. Якщо використовується форма для випікання, вона може зазнати деформацій внаслідок значного коливання температури.
Не лийте воду на дно печі, якщо воно гаряче. Це може пошкодити емальовану поверхню.
Під час приготування їжі дверцята печі мають бути зачинені.
Не застеляйте дно печі алюмінієвою фольгою і не ставте форми для випікання або піддони. Алюмінієва фольга блокує тепло, що може пошкодити емальовану поверхню і стати причиною поганих результатів приготування страв.
Фруктовий сік залишає плями, які можуть не змитись з емальованої поверхні печі. Під час приготування дуже вологих пирогів використовуйте глибокий посуд.
Не ставте посуд на відкриті дверцята печі.
Наглядайте за малими дітьми і не дозволяйте їм бавитись із пристроєм.
Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.
Не слід ставати, спиратися, сідати або ставити важкі речі на двері.
Не застосовуйте надмірну силу, відкриваючи дверцята.
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Не від'єднуйте пристрій від мережі живлення навіть після завершення процесу приготування їжі.
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Закривайте дверцята на час роботи печі.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

⚠ Небезпека ураження електричним струмом! Перш ніж зняти лампочку, виконайте такі вказівки:

- Вимкніть піч.
- Від'єднайте піч від мережі.
- Захистіть лампочку і скляний ковпачок, розстеливши внизу печі ганчірку.
- Лампочки можна придбати в центрі обслуговування SAMSUNG.

Задня лампочка печі



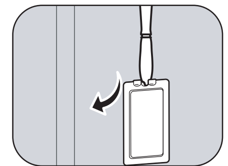
1. Зніміть ковпачок, повернувши його проти годинникової стрілки, і вийміть металеве кільце, пласке кільце і почистьте скляний ковпачок. У разі потреби замініть лампочку на жаростійку лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25 Вт, 300 °C.

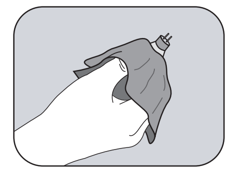
2. У разі потреби почистьте скляний ковпачок, металеве кільце і пласке кільце.

3. Встановіть металеве і пласке кільця на скляний ковпачок.

4. Встановіть скляний ковпачок, який ви зняли у кроці 1, і поверніть його за годинниковою стрілкою.

Бічна лампочка (залежно від моделі)





1. Щоб зняти скляний ковпачок, підтримуйте нижній кінець рукою і просуньте між скло та рамку плаский гострий предмет, наприклад ніж.

2. Зніміть кришку.

3. В разі потреби замініть галогенову лампочку на жаростійку галогенову лампочку, яка відповідає таким вимогам: 25-40 Вт, 300 °C.

Підказка. Заміняючи галогенову лампочку, використовуйте суху ганчірку, щоб піт із рук не потрапляв на поверхню лампочки. Таким чином ви продовжите термін служби лампочки.

4. Знову встановіть скляний ковпачок.

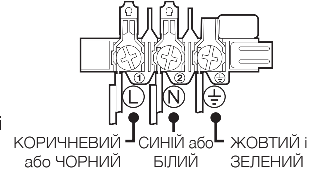
ВСТАНОВЛЕННЯ

Інструкції з техніки безпеки під час встановлення

Піч може встановлювати лише електрик із відповідною ліцензією. Спеціаліст зі встановлення несе відповідальність за підключення пристрою до мережі із дотриманням відповідних рекомендацій з техніки безпеки.

- Під час встановлення печі не торкайтеся деталей під напругою.
- Шафка, у яку буде вбудовано піч, має відповідати вимогам щодо стійкості згідно з нормами DIN 68930.

Під'єднання живлення



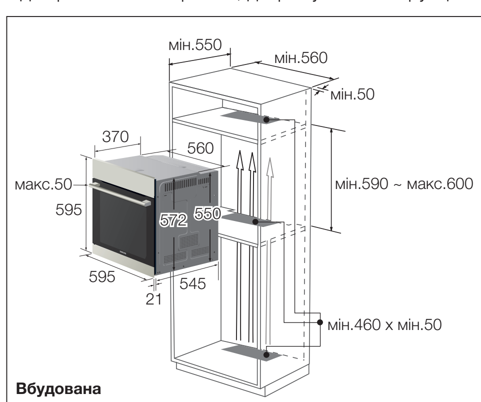
Якщо пристрій не під'єднано до мережі живлення за допомогою штекера, слід використовувати багатополюсний перемикач (відстань між контактами має становити не менше 3 мм) відповідно до вимог з техніки безпеки. Кабель живлення (H05 RR-F або H05 VV-F, мін. 2,5 мм^2) має бути достатньої довжини для підключення до печі, навіть коли піч стоїть на підлозі перед вбудованою шафкою. Перед тим як під'єднати живлення до відповідного роз'єму, за допомогою викрутки зніміть кришку з'єднань з тильної сторони печі і викрутіть гвинти затискачів кабелю. Піч заземлена через роз'єм (⏚). Жовтий і зелений кабелі (заземлення) слід під'єднати першими; такі кабелі мають бути довшими за інші. Якщо піч під'єднана до мережі живлення за допомогою штекера, цей штекер має залишатись доступним і після встановлення. Компанія Samsung не несе відповідальності за нещасні випадки, які трапились внаслідок помилкового чи неправильного підключення.

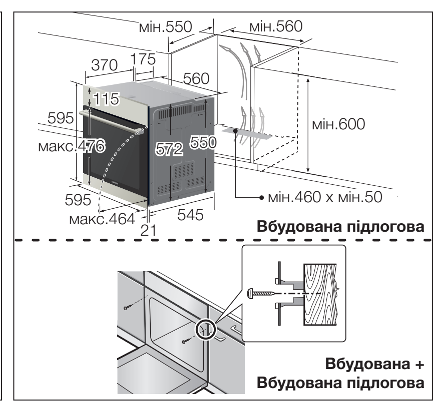
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Уникайте защемлення кабелю з'єднання під час встановлення і контакту кабелю з гарячими частинами печі.

Встановлення у шафку

Що стосується вбудованих моделей, пластмасові поверхні і клей мають витримувати температуру 90 °C - для шафки, в яку вбудовано піч, і температуру 75 °C - для шафок поблизу. Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження пластмасових поверхонь чи клею від тепла.

В основі шафки, де встановлюватиметься піч, має бути вентиляційний отвір. Для вентиляції потрібно залишити зазор близько 50 мм між нижньою полицею і несучою стінкою. Якщо піч встановлюється під варильною поверхнею, дотримуйтесь інструкцій із використання варильної поверхні.





Потисніть пристрій до кінця у шафку і надійно зафіксуйте піч з обох боків 2 гвинтами.
Упевніться, що між пристроєм і сусідньою шафкою залишено зазор принаймні у 5 мм.

Встановивши пристрій, зніміть вінілову захисну плівку, плівку, папір і вийміть аксесуари з дверцят і зсередини печі. Перш ніж виймати піч із шафки, від’єднайте піч від джерела живлення і викрутіть 2 гвинти з обох боків печі.

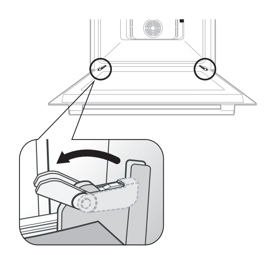
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для вбудованої моделі слід залишити вентиляційний отвір для потоку повітря, як показано на малюнку. Не закривайте цей отвір, оскільки він використовується для вентиляції.

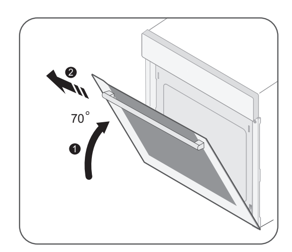
Передня панель печі, а саме ручка, різниться залежно від моделі.
Проте розмір печі на малюнку той самий.

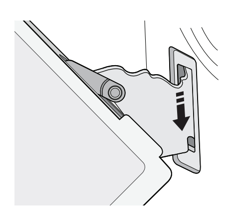
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

За звичайного користування дверцята печі не слід знімати, проте якщо це необхідно, наприклад для чищення, дотримуйтесь таких вказівок.

УВАГА. Дверцята печі важкі.



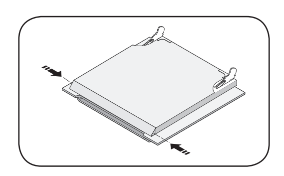


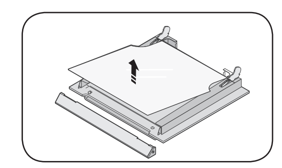


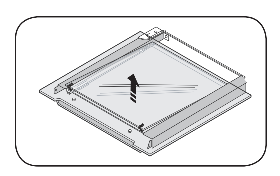
1. Відкрийте дверцята і повністю відкрийте фіксатори на обох завісах.
2. Закрийте дверцята на 70°. Обома руками візьміться з боків дверцят печі посередині і потягніть, доки завіси не вийдуть із відповідних отворів.
3. Після чищення повторіть дії кроків 1 і 2 у зворотному порядку, щоб встановити дверцята. Затискачі на завісах слід закрити з обох боків.

ВИЙМАННЯ СКЛА З ДВЕРЦЯТ

Дверцята духовки обладнано трьома пластами скла, розташованими один над одним.
Ці скла можна зняти для чищення.







1. Натисніть дві кнопки з лівого та правого боків на дверцятах.
2. Від’єднайте кришку і вийміть скло 1 з дверцят.
3. Підніміть скло 2 і вийміть два тримачі вгорі, почистьте скло теплою водою чи миючим засобом і витріть насухо м’якою чистою ганчіркою.

КРІПЛЕННЯ. Щоб встановити скло на місце, виконайте кроки 1, 2 та 3 у зворотному порядку.
Кількість стекол відрізняється від 2 до 4 залежно від моделі.
Встановлюючи внутрішнє скло 1, розташуйте позначення у напрямку донизу.

АВТОМАТИЧНА ФУНКЦІЯ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

- Якщо ви не виберете жодної функції, коли пристрій перебуває посеред процесу налаштування або увімкнено тимчасовий режим зупинки, функцію буде скасовано, і за 10 хвилин з'явиться годинник.
- Лампочка: під час приготування можна вимкнути лампочку печі, натиснувши кнопку освітлення печі. Задля заощадження електроенергії лампочка печі вимикається за кілька хвилин після запуску програми приготування.

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

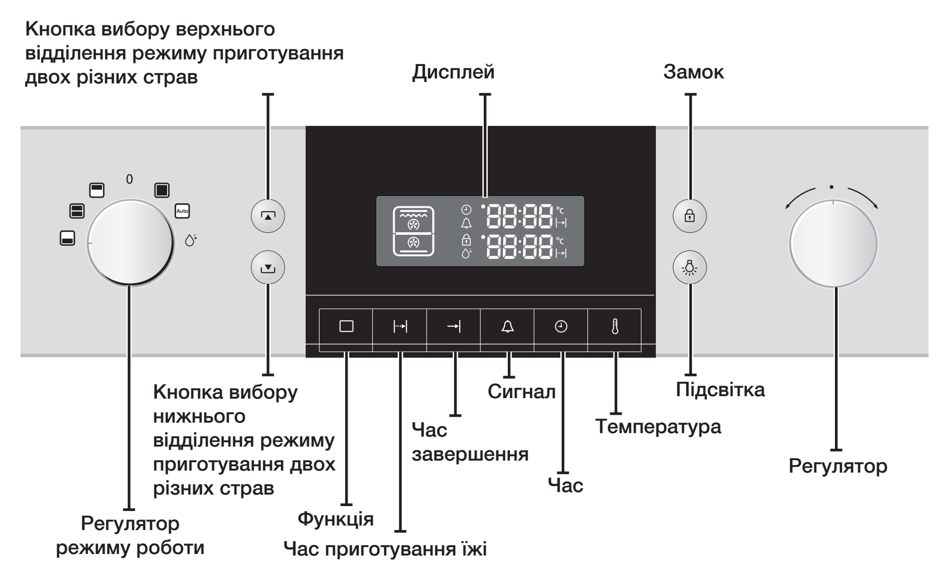
(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

управління духовкою



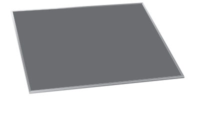
Дизайн передньої панелі

Передня панель може бути доступна з різного матеріалу та різного кольору, включаючи нержавіючу сталь та скло, білий і чорний колір. Задля покращання якості вигляд пристрою може змінюватись.

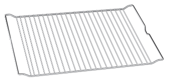
приладдя

Нова духовка Samsung постачається з багатьма приладдями, яке може стати у нагоді під час приготування різноманітних страв. До них належать: ємність для унікального режиму приготування двох окремих страв, форми, решітки та рожен для гриля.

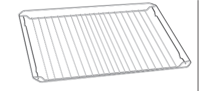
УВАГА. Перевірте, чи правильно прикріплено приладдя. Форми потрібно розміщувати не нижче 2 см від дна духовки, інакше можна пошкодити емальовану поверхню.



Розділювач
Розділювач потрібно використовувати для режиму одночасного приготування двох різних страв. Він відділяє верхню і нижню частини та має встановлюватися на решітці 3.



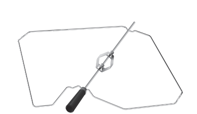
Мала решітка (елемент додаткової комплектації)
Мала решітка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати разом із піддоном для збирання рідини з метою запобігання потраплянню крапель на дно духовки.



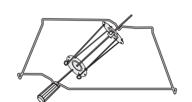
Велика решітка (елемент додаткової комплектації)
Велика решітка використовується для приготування страв на грилі та смаження або запікання. Її можна використовувати для запіканок та інших випічок.

Піддон для збирання рідини (елемент додаткової комплектації)
Піддон (глибокий) для збирання рідини корисний під час смаження. Його можна використовувати разом із малою решіткою для запобігання потраплянню крапель на дно духовки.

Форма для випікання (елемент додаткової комплектації)
Форму (пласку) для випікання можна використовувати для приготування пирогів, печива та іншої випічки.

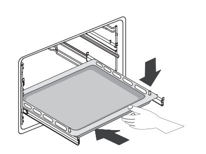


Рожен для гриля (елемент додаткової комплектації)
Рожен для гриля використовується для приготування птиці на грилі, наприклад курки. Рожен можна використовувати лише в одному режимі на підставці 3, оскільки його слід встановити у адаптер на задній стінці. Під час приготування страв зніміть чорну ручку.



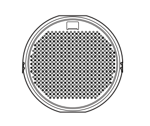
Рожен для смаження і приготування шашлика (елемент додаткової комплектації)
Використання:

- Встановіть глибокий посуд (не підставку) на рівень1 для збирання соку під час приготування або на дно духовки, якщо будете смажити дуже великий шмат м'яса.
- Натягніть один кінець виделки на рожен; натягніть м'ясо, яке слід засмажити, на рожен;
- Злегка проварену картоплю та овочі можна розкласти навколо країв глибокої посудини для одночасного підсмаження.
- Встановіть підставку на середню поличку на"v"-подібній деталі спереду.
- Щоб було легше встановити рожен, ручку можна вкрутити з тупого кінця.
- Опустіть рожен на підставку так, щоб гострий кінець був спрямований до заду, і обережно потисніть, доки кінчик рожна не потрапить на обертовий механізм ззаду духовки. Тупий кінець рожна має бути розташований на "v"-подібній деталі. (Рожен має два вушка, які мають знаходитись ближче до дверцят духовки для запобігання руху рожна вперед; вушка також служать як лапки ручки).
- Перед приготуванням їжі викрутіть ручку. Після приготування їжі прикрутіть ручку назад, щоб легше було зняти рожен із підставки.



Телескопічна напрямна (елемент додаткової комплектації)

- Для встановлення решітки, форми для випікання або смаження, спершу висуньте телескопічні напрямні на один рівень.
- Встановіть форму або посудину на напрямні і вставте назад до кінця у духовку. Закривайте дверцята духовки лише попередньо потиснувши телескопічні напрямні у духовку.



Фільтр для жиру (елемент додаткової комплектації)

- Встановлений на задній стінці печі фільтр для жиру захищає вентилятор, круглий нагрівальний елемент та піч від забруднень та розбризканих часточок жиру.
- Під час приготування м'яса радимо використовувати фільтр від жиру. Цей фільтр не можна використовувати під час випікання виробів із тіста! У разі його наявності результати приготування випічки можуть бути невтішними.
- Якщо фільтр встановлено під час приготування в режимах автоматичного приготування, за потреби можна збільшити час приготування.

вказівки щодо приготування страв

Відповідно до стандарту EN 60350

Випікання

Рекомендації для випікання наводяться для попередньо розігрітої духовки.

Страва	Посуд та примітки	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Невеличкий пиріг	Форма для випікання	3	Звичайний режим	160-180	15-25
	Піддон для збирання рідини + форма для випікання	1 + 4	Конвекція	150-170	20-30
Нежирний бісквіт	Посудина для випікання на великій решітці (з темним покриттям, ø 26 см)	2	Звичайний режим	160-180	20-30
Яблучний пиріг	Велика решітка + форма для випікання + 2 роз’ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1 + 3	Конвекція	170-190	80-100
	Велика решітка + 2 роз’ємні круглі форми для пирогів (з темним покриттям, ø 20 см)	1 розташована по діагоналі	Звичайний режим	170-190	70-80

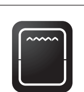
Приготування їжі в режимі гриля

Попередньо нагріта впродовж 5 хвилин порожня духовка із використанням функції потужного гриля із максимальним значенням.

Страва	Посуд та примітки	Рівень полички	Режим приготування їжі	Температура (°C)	Час приготування їжі (хв.)
Грінки з пшеничного хліба	Велика решітка	5	Великий гриль	Максим.	1-ий: 1-2 2-ий: 1-1 1/2
Гамбургер з яловичиною	Малий гриль + піддон для збирання рідини (під час приготування їжі)	4/3	Великий гриль	Максим.	1-ий: 7-10 2-ий: 6-9

функції

Ця духовка пропонує шість різних функцій. Залежно, який режим роботи увімкнено, приготування страв в одному режимі чи двох окремих режимах, можна вибирати з-поміж таких функцій:

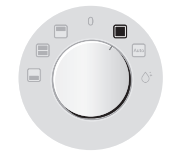
	Звичайний режим Тепло виділяється з верхньої і нижньої системи нагрівання. Цю функцію потрібно використовувати для звичайного випікання та смаження майже будь-яких страв. Рекомендована температура: 200 °C
	Конвекція Тепло, яке генерується конвекцією, розподіляється в духовці рівномірно за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для заморожених страв і випікання. Рекомендована температура: 170 °C
	Верхній елемент нагрівання + Конвекція Тепло генерується верхньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в духовці за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для смаження страв зі скоринкою, наприклад м’яса. Рекомендована температура: 190 °C
	Нижній елемент нагрівання + Конвекція Тепло генерується нижньою системою нагрівання і конвекцією і рівномірно розподіляється в духовці за допомогою вентиляторів. Цю функцію слід використовувати для приготування піц, хліба і пирогів. Рекомендована температура: 190 °C
	Малий гриль Тепло виділяється з малої області гриля. Цю функцію слід використовувати для невеликих страв, що потребують небагато тепла, таких як риба чи канапки. Рекомендована температура: 240 °C
	**Великий гриль** Тепло виділяється з великої області гриля. Цю функцію слід використовувати для запікання страв, таких як лазанья чи м’ясо. Рекомендована температура: 240 °C

один режим

Під час використання одного режиму ця духовка працює за принципом звичайної духовки. Використовуйте цей режим для приготування більших порцій
їжі або якщо потрібне спеціальне приладдя, наприклад рожен для гриля. Якщо духовка працює в одному режимі,
можна користуватися будь-якими функціями.

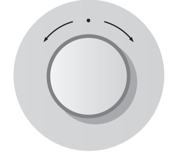
Встановлення одного режиму приготування їжі | 01

Для приготування їжі в одному режимі вийміть з духовки розділювач.



Якщо духовка працює в одному режимі,
можна користуватися будь-якими функціями.

ОДИН РЕЖИМ		Якщо духовка працює в одному режимі, можна користуватися всіма її функціями. Використання одного режиму передбачає типове користування духовкою.



Встановлення функції | 02

Натисніть кнопку функції; почне блимати її зображення.

Щоб вибрати певне значення, повертайте **регулятор**.

03 | Встановлення температури

Натисніть кнопку налаштування температури; почне блимати значення температури.

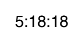
приготування страв у двох окремих режимах

Ця духовка пропонує унікальну систему приготування страв у двох окремих режимах. Це дозволяє готувати дві різні страви одночасно з використанням двох різних температур у верхньому і нижньому відділеннях. Можна готувати у верхньому або нижньому відділенні, що економить час та електроенергію.

Налаштування режиму приготування двох різних страв | 01

Встановіть розділювач на решітку 3 для приготування їжі у

двох окремих режимах. Залежно, який саме режим приготування двох різних страв увімкнено, можна вибрати з-поміж таких функцій:



ВЕРХНІЙ РЕЖИМ		Конвекція | Верхній елемент нагрівання + Конвекція | Великий гриль Верхній режим дозволяє зекономити час та енергію під час приготування менших порцій їжі.
РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ ДВОХ РІЗНИХ СТРАВ		Верхній і нижній режими у двох відділеннях Режим приготування двох різних страв дозволяє готувати дві страви в різних режимах і за різних налаштувань температури.
НИЖНІЙ РЕЖИМ		Конвекція | Нижній елемент нагрівання + Конвекція Нижній режим дозволяє зекономити час та енергію під час приготування менших порцій їжі.

ПРИМІТКА. Дотримуйтеся дій кроків 03/04 для верхнього режиму та кроків 06/07 - для нижнього режиму.

ПРИМІТКА. Слід вибрати кнопку вибору верхнього або нижнього відділення режиму приготування двох різних страв.

Вибір відділення| 02

Натисніть **кнопку вибору верхнього відділення** у режимі приготування двох страв, значок відділення почне блимати.

03 | Налаштування функції верхнього відділення

Натисніть кнопку **налаштування функції**, почне блимати значок функції верхнього відділення.

Налаштування температури верхнього відділення | 04

Натисніть кнопку **налаштування температури**; почне блимати значення температури для верхнього відділення.

Щоб вибрати певне значення, повертайте **регулятор**.

05 | Вибір відділення

Натисніть кнопку **вибору нижнього відділення** у режимі приготування двох різних страв, значок відділення буде блимати.

Налаштування функції нижнього відділення | 06

Натисніть кнопку **налаштування функції**; почне блимати значок функції нижнього відділення.

07 | Налаштування температури нижнього відділення

Натисніть кнопку **налаштування температури**; почне блимати значення температури для нижнього відділення.

Режим приготування двох різних страв дозволяє вибрати різні налаштування для верхнього і нижнього відділень, наприклад часу завершення, час приготування, температуру та налаштування сигналу. Щоб вибрати або змінити налаштування для будь-якого відділення, натисніть відповідну кнопку:

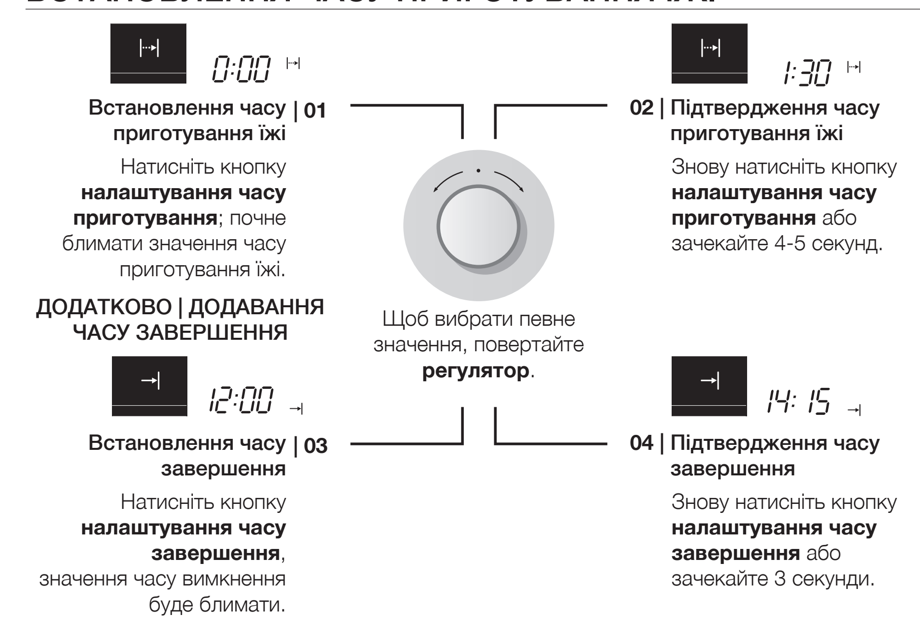
Верхнє відділення

Нижнє відділення

Для застосування або зміни налаштувань режиму приготування двох різних страв виберіть відділення.

Неможливо встановити відкладений запуск (додати час завершення та час приготування) під час приготування страв у двох окремих режимах.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ



Встановлення часу приготування їжі | 01

Натисніть кнопку **налаштування часу приготування**; почне блимати значення часу приготування їжі.

02 | Підтвердження часу приготування їжі

Знову натисніть кнопку **налаштування часу приготування** або зачекайте 4-5 секунд.

Щоб вибрати певне значення, повертайте **регулятор**.

ДОДАТКОВО | ДОДАВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ

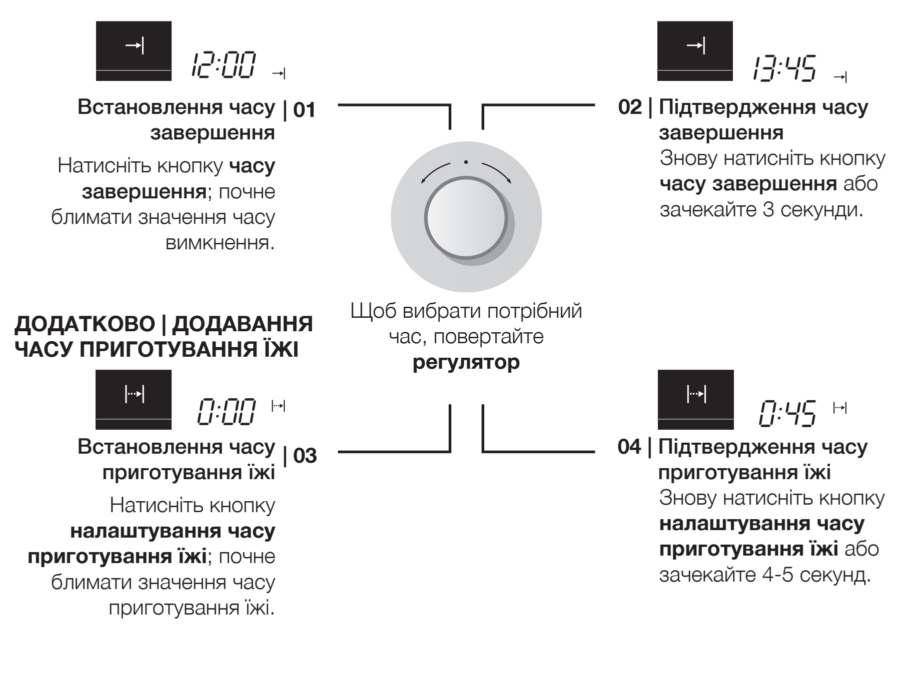
Встановлення часу завершення | 03

Натисніть кнопку **налаштування часу завершення**, значення часу вимкнення буде блимати.

04 | Підтвердження часу завершення

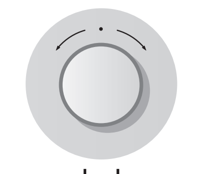
Знову натисніть кнопку **налаштування часу завершення** або зачекайте 3 секунди.

ВСТАНОВІТЬ ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ



ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ ЧАСУ

ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ



Встановлення | 01 температури

Натисніть кнопку **налаштування температури**; почне блимати значення температутри.

Щоб встановити температуру, повертайте **регулятор**.

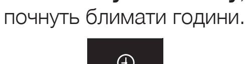
02 | Підтвердження налаштування температури

Температуру буде встановлено через 4-5 секунд.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

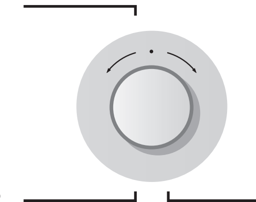
Встановлення годин | 01

Натисніть кнопку **налаштування часу**; почнуть блимати години.

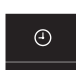


Встановлення хвилин | 02

Натисніть кнопку **налаштування часу**; почнуть блимати хвилини.



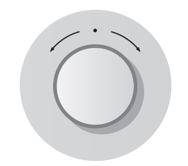
Щоб встановити час, повертайте **регулятор**.



03 | Підтвердьте час

Знову натисніть кнопку **налаштування часу**, щоб налаштувати поточний час.

ВСТАНОВЛЕННЯ СИГНАЛУ



Встановлення сигналу | 01

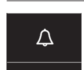
Натисніть кнопку **налаштування сигналу**; почне блимати значок дзвінка.

Щоб встановити час таймера, повертайте **регулятор**.

02 | Підтвердьте налаштування сигналу

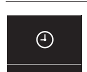
Знову натисніть кнопку **налаштування сигналу** або зачекайте 3 секунди і сигнал буде встановлено.

ВИМКНЕННЯ СИГНАЛУ



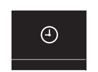
Натисніть і утримуйте кнопку **налаштування сигналу** впродовж двох секунд, значок дзвінка зникне і відобразиться час.

ВІДОБРАЖЕННЯ ЧАСУ



Під час приготування їжі натисніть кнопку **налаштування часу**, щоб відобразити час.

ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ



Щоб увімкнути або вимкнути звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопку **налаштування часу** і кнопку **вибору часу приготування їжі** протягом трьох секунд.

ПІДСВІТКА

Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення підсвітки** один раз, щоб увімкнути підсвітку, та два рази, щоб вимкнути підсвітку.

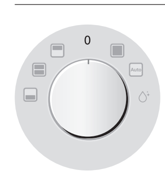
Нижня лампа є елементом додаткової комплектації.

За режиму приготування двох різних страв. Натисніть кнопку **увімкнення/вимкнення підсвітки** один раз, щоб увімкнути підсвітку для всієї духовки, два рази, щоб увімкнути підсвітку для верхнього відділення, три рази, щоб увімкнути підсвітку для нижнього відділення, та чотири рази, щоб вимкнути підсвітку.

ЗАМОК

Натисніть та утримуйте кнопку **замка** протягом 3 секунд. Значок замка відображає активність замка.

ВИМКНЕННЯ



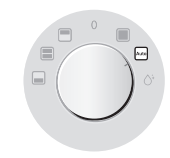
Щоб вимкнути духовку, поверніть регулятор режиму роботи у положення “0”.

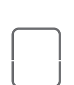
режим автоматичного приготування їжі

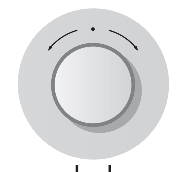
Режим автоматичного приготування їжі пропонує 15 автоматичних програм приготування.

Вибір режиму автоматичного приготування їжі | 01

Для приготування їжі в автоматичному режимі вийміть з духовки розділювач.







Встановлення рецепту | 02

Виберіть потрібний рецепт, повернувши **регулятор**.

03 | Вибір ваги

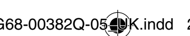
Виберіть потрібну вагу, повернувши **регулятор**.

ПРОГРАМИ АВТОМАТИЧНОГО ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ У ВАШІЙ ДУХОВЦІ

У таблиці нижче подано 15 автоматичних програм для приготування страв.
Усі ці програми можна застосовувати для однієї камери духовки. Завжди виймайте розділювач.
У ній вказано кількість продуктів, вагу та відповідні рекомендації.
Режими приготування і час приготування їжі попередньо встановлені для зручності у користуванні.
Під час приготування візьміть до уваги ці вказівки. Завжди ставте їжу у холодну духовку.

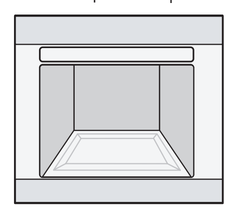
№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендація
1	**Заморожена піца**	0,3-0,6 0,7-1,0	Велика решітка	2	Покладіть заморожену піцу посередині великої решітки.
2	**Заморожені чіпси для приготування у духовці**	0,3-0,5 (тонкі) 0,6-0,8 (товсті)	Форма для випікання	2	Розкладіть заморожені чіпси рівномірно у форму для випікання. Перше налаштування слід вибирати для картоплі фрі, а друге - для товстих чіпсів, що готуються в духовці.
3	**Лазанья по-домашньому**	0,3-0,5 0,8-1,0	Велика решітка	3	Приготуйте свіжу лазанью або візьміть готову та викладіть її у посудину відповідного розміру, безпечну для використання в духовці. Поставте посудину посередині духовки.
4	**Піца по-домашньому**	1,0-1,2 1,3-1,5	Форма для випікання	2	Покладіть піцу на лоток. У вагу входить така начинка, як соус, овочі, шинка і сир. Налаштування 1 (1,0-1,2 кг) слід використовувати для тонкої піци, а налаштування 2 (1,3-1,5 кг) - для великої кількості начинки.

№	Продукти	Вага/кг	Приладдя	Рівень полички	Рекомендація
5	**Стейки з яловичини**	0,3-0,6 0,6-0,8	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	4	Покладіть мариновані стейки з яловичини поруч на малу решітку. Переверніть, коли духовка подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків стейків, а друге - для товстих шматків.
6	**Смажена яловичина**	0,6-0,8 0,9-1,1	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	2	Розкладіть мариновану яловичину для смаження на малу решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
7	**Смажена свинина**	0,6-0,8 0,9-1,1	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	2	Розкладіть мариновану свинину для смаження на малу решітку. Переверніть, коли духовка подасть звукові сигнали.
8	**Відбивні з баранини**	0,3-0,4 0,5-0,6	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	4	Замаринуйте відбивні з баранини. Розкладіть відбивні з баранини на малу решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали. Перше налаштування слід вибирати для тонких шматків відбивних, а друге - для товстих шматків.
9	**Шматки курки**	0,5-0,7 1,0-1,2	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	4	Підготуйте шматки курки, змастивши їх маслом і посипавши спеціями. Покладіть шматки курки поруч на малу решітку.
10	**Ціла курка**	1,0-1,1 1,2-1,3	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	2	Підготуйте курку, змастивши її маслом і посипавши спеціями. Покладіть курку на малу решітку. Переверніть, коли піч подасть звукові сигнали.
11	**Смажена риба**	0,5-0,7 0,8-1,0	Піддон для збирання рідини з малою решіткою	4	Покладіть рибу на малу решітку. Перше налаштування слід вибирати для 2 рибин, а друге - для 4 рибин. Ця програма підходить для цілої риби, наприклад для форелі, судака або морського карася.
12	**Смажені овочі**	0,4-0,5 0,8-1,0	Піддон для збирання рідини	4	Покладіть у глибоку посудину овочі, наприклад шматочки кабачків цукіні, перцю, баклажана, гриби та помідори чері. Змастіть олією, додайте трав і спецій.
13	**Мармуровий кекс**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Велика решітка	2	Викладіть тісто у відповідну за розміром посудину для випікання кексів у формі кільця, змащену маслом.
14	**Основа для фруктової начинки**	0,3-0,4 (велика) 0,2-0,3 (маленькі відкриті пироги)	Велика решітка	2	Викладіть тісто у змащену маслом посудину для випікання основи. Перше налаштування слід вибирати для однієї основи для фруктової начинки, а друге - для 6 малих відкритих пирогів.
15	**Здобні булочки**	0,5-0,6 0,7-0,8	Велика решітка	2	Викладіть тісто у посудину для випікання з чорного металу на 12 здобних булочок. Перше налаштування слід вибирати для малих здобних булочок а друге - для великих здобних булочок.

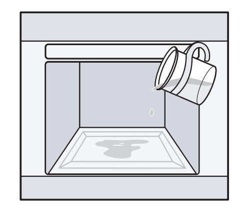


ОЧИЩЕННЯ ПАРОЮ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

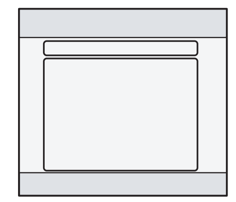
Для чищення духовки можна використовувати вбудовану технологію очищення парою. Почати очищення парою можна виконувати після того, як духовка охолоне.



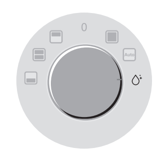
1. Вийміть все приладдя з духовки.



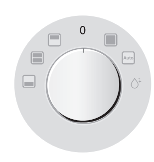
2. На дно духовки налийте 400 мл води.



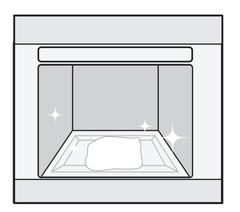
3. Закрийте дверцята.



4. Повернувши регулятор роботи, виберіть режим очищення парою. Після завершення очищення почне блимати дисплей і пролунає звуковий сигнал.



5. Щоб завершити очищення, поверніть регулятор у положення вимкнення.



6. Внутрішню частину духовки чистіть м’якою чистою ганчіркою.

Примітки щодо очищення парою

- Будьте уважні під час відкривання дверцят до закінчення процесу очищення парою; вода на дні гаряча.
- Відкрийте дверцята і губкою усуньте воду.
- Ніколи не залишайте на довший час воду у духовці, наприклад на ніч.
- Внутрішню частину духовки чистьте губкою і миючим засобом або м’якою щіткою. Стійкий бруд можна видалити нейлоновим засобом для полірування.
- Залишки лайму можна видалити ганчіркою, змоченою в оцті.
- Внутрішню камеру духовки чистьте м’якою ганчіркою і чистою водою. Не забувайте повитирати під ущільненням дверцят духовки.
- Якщо духовка дуже брудна, процедуру можна повторити після того, як духовка охолоне.
- Якщо духовка дуже забруднена жиром, наприклад після смаження або готування їжі на грилі, радимо почистити сильні забруднення миючим засобом, після чого можна використовувати функцію чищення.
- Після чищення привідкрийте дверцята духовки на 15° і дайте внутрішній емальованій поверхні добре висохнути.

ШВИДКЕ ВИСИХАННЯ

1. Привідкрийте дверцята прибл. на 30 °.
2. Повернувши регулятор роботи, виберіть один режим приготування їжі.
3. Натисніть кнопку налаштування функції.
4. За допомогою регулятора виберіть режим конвекції.
5. Встановіть час приготування їжі прибл. на 5 хвилин, а температуру - на 50 °C.
6. Після завершення налаштованого сеансу вимкніть духовку.

КАТАЛІТИЧНА ЕМАЛЬОВАНА ПОВЕРХНЯ (ЕЛЕМЕНТ ДОДАТКОВОЇ КОМПЛЕКТАЦІЇ)

Знімна кришка покрита темно-сірою каталітичною емаллю, яка може вимаститись маслом чи жиром, що розбризкується повітрям у режимі конвекції. Цей наліт згоряє за температури 200 °C або більше, наприклад під час випікання чи смаження. Висока температура призводить до швидкого згоряння.

1. Вийміть все приладдя з духовки.
2. Почистьте усю внутрішню поверхню духовки, як описано в розділі про чищення вручну.
3. Встановіть режим із використанням верхнього і нижнього елемента нагрівання.
4. Встановіть для температури значення 250 °C.
5. Увімкніть духовку приблизно на 1 годину. Тривалість часу залежить від ступеня забруднення. Залишки бруду зникатимуть із кожним наступним використанням духовки за високої температури.

ЧИЩЕННЯ ВРУЧНУ

УВАГА. ПЕРЕД ТИМ ЯК ЧИСТИТИ, ПЕРЕВІРТЕ, ЧИ ДУХОВКА ТА ПРИЛАДДЯ ХОЛОДНІ.

Внутрішня частина

- Для чищення внутрішньої частини духовки використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Не чистьте вручну ізоляцію дверцят.
- Не використовуйте подушечки для полірування або губки.
- Щоб не пошкодити емальовані поверхні духовки, використовуйте засоби для чищення, призначені для чищення духовок.
- Щоб видалити стійкий бруд, використовуйте спеціальний засіб для чищення духовки.

Не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки, подушечки або ганчірки для полірування, сталеву стружку, ножі або інші засоби, які можуть подряпати поверхню.

Зовнішня поверхня духовки

- Для чищення зовнішньої поверхні, використовуйте чисту ганчірку і слабкий засіб для чищення або теплий мильний розчин.
- Витирайте кухонним папером або сухим рушником.
- Не використовуйте металеву губку, їдкі або абразивні засоби для чищення.

Передня поверхня духовки із нержавіючої сталі

- Не використовуйте тонку сталеву стружку, подушечки для полірування чи інші абразивні матеріали. Вони можуть пошкодити покриття.

Передня поверхня духовки з алюмінію

- Обережно витирайте поверхню м’якою чистою ганчіркою чи ганчіркою із мікрофібри та не сильного засобу для чищення вікон.

Приладдя

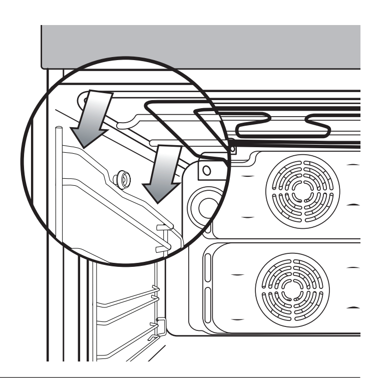
Мийте приладдя після кожного використання і витирайте кухонним рушником. Якщо потрібно, вимочіть у теплому мильному розчині впродовж приблизно 30 хвилин, щоб полегшити чищення.

бокові доріжки (елементи додаткової комплектації)

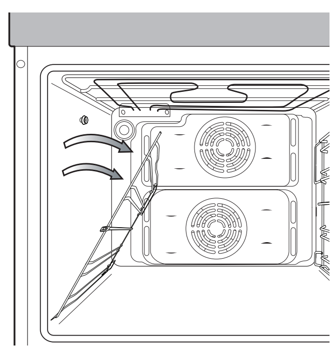
Щоб почистити внутрішню частину духовки, слід вийняти обидві бокові доріжки.

ВІД'ЄДНАННЯ БОКОВИХ ДОРІЖОК

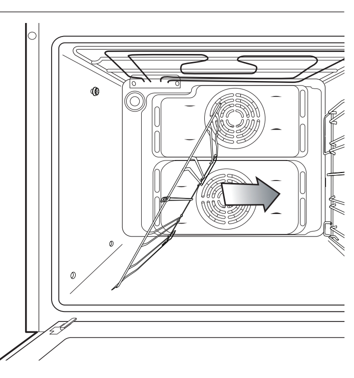
1. Натисніть бокову доріжку посередині вгорі.



2. Поверніть бокову доріжку приблизно на 45 °.



3. Потягніть і вийміть бокову доріжку.



Кріплення. Виконайте кроки 1, 2 та 3 у зворотному порядку.

ПОПЕРЕДНЄ НАЛАШТУВАННЯ

Попереднє чищення

Перед тим як використовувати духовку вперше, її потрібно ретельно почистити. Не використовуйте абразивні засоби для чищення (ганчірки або речовини), оскільки вони можуть пошкодити поверхню духовки.
Для чищення форми для випікання, піддону для збирання рідини, решіток та іншого приладдя, а також внутрішньої поверхні та напрямних рейок з боків духовки використовуйте теплу воду, миючий засіб і м'яку чисту ганчірку. Передню панель слід чистити вологою м'якою та чистою ганчіркою.
Перевірте чи годинник духовки налаштовано правильно та вийміть все приладдя з духовки. Увімкніть духовку в одному режимі приготування їжі з конвекцією на одну годину за температури 200 °C. Під час цього процесу буде спалено будь-які залишки речовин, які використовувались під час виробництва, про що свідчитиме сильний запах. Це нормально, проте забезпечте на цей час хорошу вентиляцію у кухні.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
Що робити, якщо духовка не нагрівається?	• Можливо, духовка не увімкнена. Увімкніть духовку. • Можливо, не налаштовано годинник. Налаштуйте годинник. • Перевірте, чи застосовано потрібні налаштування. • Можливо, перегорів запобіжник чи спрацював автоматичний переривач. Замініть запобіжник або перевстановіть переривач. Якщо таке трапляється часто, викличте електрика.
Що робити, якщо духовка не нагрівається навіть після того, як було встановлено функцію та температуру?	• Можливо, проблема із внутрішнім електричним з'єднанням. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо відображається помилка і духовка не нагрівається?	• Помилка внутрішніх електричних з'єднань. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо відображення часу блимає?	• Збій живлення. Налаштуйте годинник.
Що робити, якщо світло в духовці не світиться?	• Перегоріла лампочка. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування.
Що робити, якщо вентилятор духовки працює, хоча його не було встановлено?	• Після використання вентилятор духовки працює, допоки духовка не охолоне. Зателефонуйте в місцевий центр обслуговування, якщо вентилятор продовжує працювати й після охолодження духовки.

ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ

КОД	ПРОБЛЕМА	ВИРІШЕННЯ
S-01	Вимкнення у безпечному режимі. Духовка продовжує працювати за встановленої температури протягом тривалого часу.	Вимкніть духовку та вийміть їжу. Дайте духовці охолонути, перед тим як використовувати її знову.
SE	Кнопку натиснули й утримували понад 10 секунд.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.
-dE-	Відсутній розділювач. Ви неправильно використовуєте розділювач.	Використовуйте розділювач для верхнього, нижнього режимів і режиму приготування двох різних страв. Виймайте розділювач з духовки під час використання одного режиму.
E-**[1]	Помилка в роботі духовки може призвести до низьких експлуатаційних характеристик та проблем з безпекою. Негайно припиніть використовувати духовку.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.

1) ** стосується усіх номерів.

Призначено для використання в
нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

примітка

примітка

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Маеtan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
20230 313 Моо 1, Сухафібан 8 Роад, Срірача Індастрі Парк,
Т. Бунг А. Срірача, Чонбурі, Таїланд

Країна виробництва : Таїланд

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00382Q-05

BQ1D4T234
BQ1N4B024
BTS1454B
BTS14D4T

Кіріктірілген пеш

пайдаланушы нұсқаулығы

Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

мазмұны

БІР РЕЖИМДІ ФУНКЦИЯ 15

ҚОС РЕЖИМДІ ФУНКЦИЯМЕН ПІСІРУ 16

ПАРАМЕТРЛЕР 17

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ПІСІРУ 20

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ 22

ҚАБЫРҒАЛЫҚ СЫРҒЫТПАЛАР (ОПЦИЯ) 24

пайдаланушы нұсқаулығын қолдану

SAMSUNG компаниясының кіріктірілген пешін таңдағаныңызға рахмет.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығында құрылғыны іске қосуға және күтіп ұстауға көмектесу үшін берілген маңызды сақтық шаралары мен нұсқаулар қамтылған.

Пешті іске қосар алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын уақыт бөліп оқып шығыңыз да, келешекте қарап жүру үшін сақтап қойыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығының мәтінінде келесі белгілер қолданылған:

ЕСКЕРТУ немесе АБАЙЛАУ	**Маңызды**	**Ескерім**

сақтық шаралары

Бұл құрылғыны тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны орнатушы оны электр желісіне, қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін берілген тиісті ұсыныстарды орындай отырып жалғауға міндетті.

⚠ ЕСКЕРТУ

Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.

Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.

Қорек сымына зақым келсе, оның орнына арнайы сым немесе жинақты, өндіруші немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығынан сатып алып салу керек. (Сымдары тұрақты орнатылатын құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс. (Қуат сымы бар құрылғы үлгісіне ғана қатысты)

Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.

Егер құрылғының бумен немесе өздігінен тазалау функциялары бар болса, төгіліп қалған заттарды бумен немесе өздігінен тазалау функциясын бастамай тұрып сүртіп, пеш ішінде ешбір ыдыс қалдыруға болмайды. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Егер құрылғының өздігінен тазалау функциясы бар болса, өздігінен тазалау функциясы кезінде өздігінен тазаланатын беттер әдеттегіден ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Осы пеште қолдану үшін ұсынылған температура істігін ғана пайдаланыңыз. (Температура істігі бар үлгіге ғана қатысты)

Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.

Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады.
Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.

Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

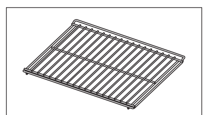
Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.

Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.

Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

Майысқан жақтауы бар жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз. (Үлгіге байланысты)



⚠ АБАЙ БОЛЫҢЫЗ

Тасымалдау барысында пешке нұқсан келсе, оны желіге қоспаңыз.

Құрылғыны электр желісіне тек уәкілетті электр маманы ғана қосуға тиіс.

Құрылғыда ақау пайда болса немесе оған нұқсан келсе, іске қосуға әрекеттенбеңіз.

Жөндеу жұмыстарын тек уәкілетті техник ғана орындауға тиіс. Жөндеу жұмысы дұрыс орындалмаса, өзіңізге немесе басқаларға қатерлі болуы мүмкін. Егер пешіңізді жөндеткіңіз келсе, SAMSUNG қызмет көрсету орталығына немесе дилеріңізге хабарласыңыз.

Электр сымдары мен кабельдерін пешке тигізбеу керек.

Пешті электр желісіне қолдануға рұқсат етілген айырып-қосқыш немесе сақтандырғыш арқылы жалғау керек. Көп бағытты адаптерді немесе ұзартқыш сымды ешқашан қолданбаңыз.

Құрылғыны жөндеу немесе тазалау қажет болса, міндетті түрді тоқ көзінен ажыратыңыз.

Пештің қасында орналасқан розеткаға электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.

Егер құрылғының бумен пісіретін функциясы бар болса, сумен жабдықтайтын түтікшеге нұқсан келген жағдайда құрылғыны іске пайдаланбаңыз. (Бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Су құятын түтікшеге сызат түссе не сынса, оны қолданбаңыз, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. (Бу функциясы бар үлгіге ғана қатысты)

Бұл пеш тек үйде тағам пісіруге ғана арналып жасалған.

Пеш іске қосылып тұрғанда, оның ішкі беті күйгізіп жіберерліктей ысып тұрады. Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі бетіне салқындағанша қол тигізуге болмайды.

Пештің ішіне ешқашан тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды.

Құрылғы ұзақ уақыт жоғары температурада жұмыс істеген кезде, оның беті қызып тұрады.

Тағам пісіру барысында есікті абайлап ашыңыз, себебі ыстық ауа және бу кенет шығып кетуі мүмкін.

Құрамына алкоголь қосылған тағамды пісірген кезде, алкоголь жоғары температурада буланып ұшып, егер пештің ыстық бөлшегіне тисе өрт шығуы мүмкін.

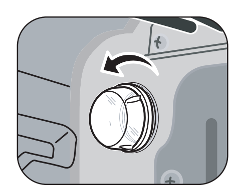
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.
Пеш іске қосылып тұрған кезде, балаларды қауіпсіз жерде алыс ұстау керек.
Пицца тәрізді мұздатылған тағамды үлкен торға салып пісіру керек. Егер пісіру науасын қолдансаңыз, температураның айырмашылығының тым көп болғандығына байланысты деформацияланып қалуы мүмкін.
Ыстық тұрған пештің табанына су құймаңыз. Себебі эмаль қаптама бүлінуі мүмкін.
Тағам пісіру барысында пештің есігі жабық тұруға тиіс.
Пештің табанын алюминий фольгамен қаптамаңыз және оған пісіру науасын немесе қалбырын қоюға болмайды. Алюминий фольга қызудың шығуына бөгет жасап, нәтижесінде эмаль қаптама бүлінуі және тағам дұрыс піспей қалуы мүмкін.
Жеміс шырыны пештің эмаль қаптамасына кетпейтін дақ қалдыруы мүмкін. Өте сұйық қоспадан жасалған тортты пісіру үшін шұңғыл табаны қолданыңыз.
Пештің ашық тұрған есігінің үстіне тағам пісіретін ыдыстарды қоймаңыз.
Кішкене балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.
Есікке сүйенбеңіз, отырмаңыз, ауыр зат қоймаңыз немесе оны баспаңыз.
Есікті шамадан тыс көп күшпен ашпаңыз.
⚠ **ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны тағам пісіріп болғаннан кейін де электр тоғынан ажыратпаңыз.
⚠ **ЕСКЕРТУ:** Пеште тағам пісіп жатқан кезде есігін ашып қоюға болмайды.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

⚠ **Электр қатері бар! Пештің кез келген шамын ауыстырар алдында, төмендегі қадамдарды орындаңыз:**

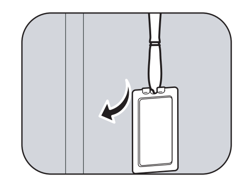
- Пешті сөндіріңіз.
- Пешті тоқ көзінен ажыратыңыз.
- Пештің жарықтама шамын және оның қалпағын, пештің табанына төселген шүберекке қойып қорғаңыз.
- Шамдарды SAMSUNG қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады.

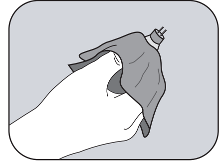
Пештің артқы шамы



1. Қалпағын сағат бағытына қарсы бұрап ағытып, металл шығырығын, төсеме шығырығын алыңыз да, шыны қалпақты тазалаңыз. Егер қажет болса, шамды 25 ватт, 300 °C қызуға төзімді пеш шамына ауыстырыңыз.
2. Қажет болса, шыны қалпақты, металл шығырық пен төсеме шығырықты тазалаңыз.
3. Металл шығырық пен төсеме шығырықты шыны қалпаққа салыңыз.
4. Шыны қалпақты 1-ші қадамды орындаған кезде алған жеріне салыңыз да, сағат тілінің бағытымен бұрап орнына салыңыз.

Пештің қабырғасындағы шам (Үлгіге байланысты)





1. Шыны қалпақты алу үшін, астыңғы жағынан бір қолмен ұстаңыз да, пышақ тәрізді жалпақ, өткір затты шыны мен жиектемесінің арасына кіргізіңіз.
2. Қақпағын алыңыз.
3. Егер қажет болса, галоген шамды 25-40 ватт, 300 °C қызуға төзімді, пешке арналған галоген шамға ауыстырыңыз.

Кеңес : Алақаныңыздың тері галоген шамының бетіне тиіп кетпес үшін, оны әрқашан құрғақ шүберекпен ұстаңыз. Бұл шамды айырбастаған кезде шамның қолданыс мерзімін ұзартуға көмектеседі.

4. Шыны қалпағын орнына салыңыз.

орнату

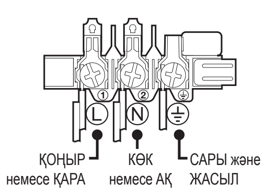
Орнатуға арналған қауіпсіздік нұсқаулары

Бұл пешті тек уәкілетті электр маманы ғана орнатуға тиіс. Құрылғыны электр желісіне, тиісті қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қатысты ұсыныстарды орындай отырып жалғауға орнатушы міндетті.

- Пешті орнатқан кезде, оның кернеулі бөліктерінен сақтандыру керек.
- Пеш орнатылатын ас үй жиһазы DIN 68930 стандартында көрсетілген орнықтылық ережесінің талабына сай болуы керек.

Қуат қосылымы

Егер құрылғы электр желісіне аша арқылы жалғанбаса, қауіпсіздік стандарттарына сай келу үшін көп-полюсті айырып-қосқышпен (контакттарының арасы кем дегенде 3 мм) жабдықталуға тиіс. Қуат сымының (H05 RR-F немесе H05 VV-F, мин., 2,5 мм²) ұзындығы, тіптен пеш ас үй жиһазының алдыңғы жағындағы еденде тұрса да, пешті тоқ көзіне жалғау үшін жеткілікті болуға тиіс. Пештің артқы жағында орналасқан қуат қосылымы қақпағын бұрандамен бұрап ашыңыз да, кабель қапсырмасының бұрандаларын, қуат сымдарын тиісті ағытпаларға жалғар алдында босатыңыз. Пеш (⏚)-ағытпасы арқылы жерге қосылады. Сары және жасыл сымды (жерге қосылатын) бірінші жалғау керек және бұлар басқа сымдардан ұзын болуға тиіс. Егер пеш электр желісіне аша арқылы жалғанса, бұл аша тіптен пешті орнатып болғаннан кейін де қол жететін жерде тұруға тиіс. Samsung компаниясы жерге қосылмаған немесе теріс қосылған құрылғы үшін жауапкершілік көтермейді.

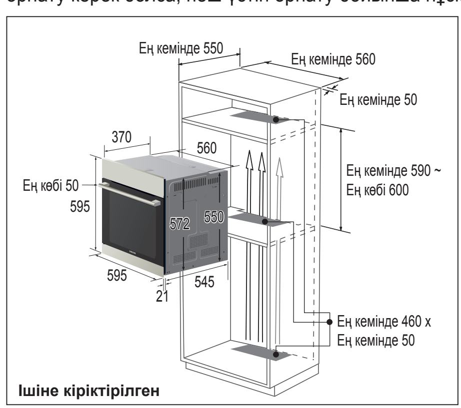


ЕСКЕРТУ: Орнату барысында қосылатын сымның қыстырылып қалуына және пештің ыстық бөліктеріне тиіп кетуіне жол бермеңіз.

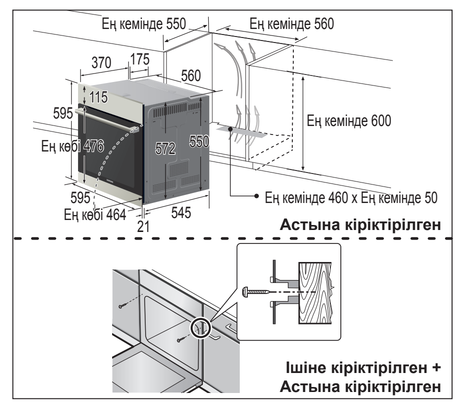
Ас үй жиһазына орнату

Ас үй жиһазына кіріктіріп орнату керек болса, пештің үй жиһазының ішіндегі пластик беттері мен желім 90 °C градусқа және көршілес жиһаздарға жақын жерлері 75 °C градусқа төзімді болуға тиіс. Қызудың әсерінен пластик беттерге немесе желімдерге нұқсан келсе Samsung ешбір жауапкершілік көтермейді.

Пеш қойылатын ас үй жиһазының табанында желдеткіш саңылау болуға тиіс. Астыңғы сөре мен тірегіш қабырға арасында желдету үшін 50 мм бос орын қалдыру керек. Пешті пеш үстінің астына орнату керек болса, пеш үстін орнату бойынша нұсқауларды орындау керек.



Ішіне кіріктірілген



Астына кіріктірілген

Ішіне кіріктірілген +
Астына кіріктірілген

Құрылғыны ас үй жиһазына әбден итеріп кіргізіп, 2 бұранданың көмегімен пештің екі жағын әбден бекітіңіз. Құрылғы мен көршілес тұрған ас үй жиһазының арасында кем дегенде 5 мм орын қалуын қамтамасыз етіңіз.

Орнатып болғаннан кейін есіктен және пештің ішінен винил қорғағыш таспаны, жапсырғышты, қағаз бен керек-жарақтарды алыңыз. Пешті ас үй жиһазынан алатын кезде, пешті электр желісінен ағытып, екі жағындағы 2 бұранданы алыңыз.

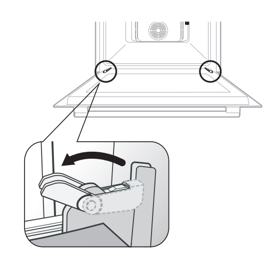
ЕСКЕРТУ: Пеш кіріктіріліп орнатылатын ас үй жиһазының ауа айналып тұруға арналған, өлшемі кем дегенде суретте көрсетілгендей саңылауы болуға тиіс.
Осы саңылауды ағаш жаңқаларымен бітемеңіз, себебі бұл желдетуге арналған саңылау.

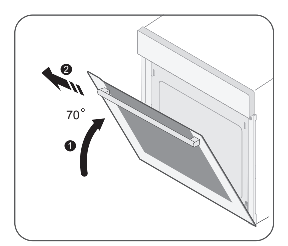
Пештің алдыңғы сыртқы жағы, мысалы тұтқасы әр үлгіде әр түрлі болады.
Бірақ пештің өлшемі суретте көрсетілгендей.

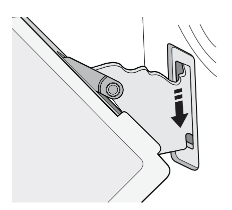
ЕСІКТІ АҒЫТЫП АЛУ

Пештің есігін әдетте алмай қолдану керек, дегенмен, пештің есігін мысалы, тазалау үшін алу керек болса, төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Пештің есігі ауыр.



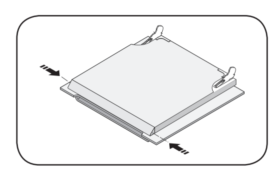


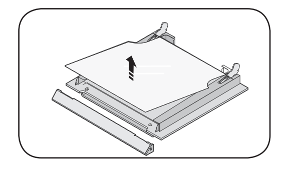


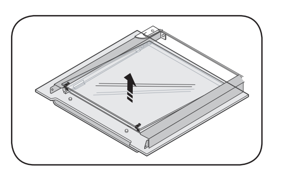
1. Есікті ашыңыз да, екі топсадағы қапсырмаларды түгел ашыңыз.
2. Есікті шамамен 70° бойынша жабыңыз. Есіктің екі жақтауының орта тұсынан қос қолдап ұстап, топсаларын ағытып алғанша тартып көтеріңіз.
3. Тазалап болғаннан кейін есікті орнына салу үшін 1 және 2 қадамдарды кері ретпен орындаңыз. Топсаның қапсырмасын екі жағынан жабу керек.

ЕСІКТІҢ ШЫНЫСЫН АЛУ

Пештің есігі бірінен кейін бірі орналасқан үш шыны панельден тұрады. Шыны панельдерді алып тазалауға болады.







1. Есіктің сол жағы мен оң жағындағы түймешіктердің екеуін де басыңыз.
2. Қақпағын алыңыз да, есіктен 1-ші панельді алыңыз.
3. 2-ші панельді алып, беттерін жылы сумен немесе жуғыш затпен тазалаңыз да, жұмсақ, әрі таза шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

ОРНЫНА ҚОЮ : 1, 2 және 3-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз.
2 ЕА бастап 4 ЕА үлгілерінің шынылары әр түрлі болады.
Ішкі 1-ші шыныны орнына қоярда, бедері бар жағын төмен бағыттата салыңыз.

ҚУАТТЫ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҮНЕМДЕУ ФУНКЦИЯСЫ

- Құрылғы функцияның ортасына келген кезде немесе уақытша тоқтап тұрған кезде ешбір функцияны таңдамасаңыз, функция біржола тоқтайды да, 10 минуттан кейін сағат көрсетіледі.
- Шам: Тағам пісіру барысында пештің шамын "Пештің шамы" түймешігін басып сөндіруге болады. Пісіру бағдарламасы басталғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

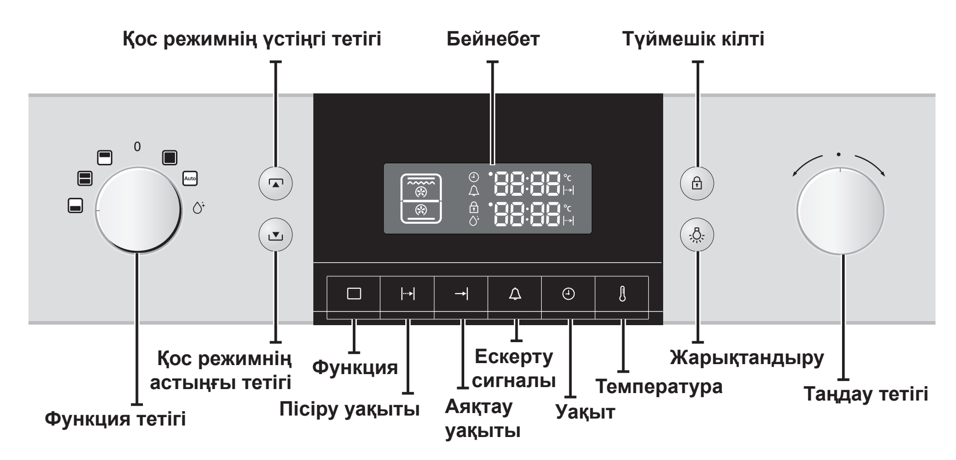
(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

пештің басқару тетіктері



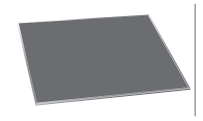
Алдыңғы жағы

Алдыңғы панельдің тот баспайтын темір, ақ, қара түсті және шыны тәрізді материалдан жасалған әр түрін таңдауға болады. Сапаны жақсарту мақсатында құрылғының сыртқы көрінісіне өзгеріс енгізілуі мүмкін.

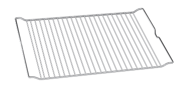
жабдықтары

Бұл Samsung пеші әр түрлі тағам пісірген кезде қолдануға болатын керек-жарақтың көптеген түрімен жабдықталған. Бұған қос режим үшін қолданылатын бөлгіш құрал, науалар, торлар мен гриль істігі жатады.

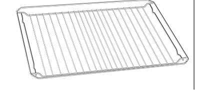
АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: Керек-жарақтың бағыттағышқа дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Науаларды пештің табанынан кем дегенде 2 см алшақ қою керек, себебі эмаль қаптамаға нұқсан келеді.



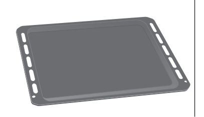
Бөлгіш құрал
Бөлгіш құралды пештің қос режимі үшін қолдану керек. Ол пештің үстіңгі бөлігін, астыңғы бөлігінен бөлектеу үшін қолданылады және 3-ші деңгейге қойылады.



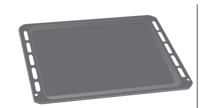
Кішкене тор (опция)
Кішкене торды тағамнан гриль жасау және қуыру үшін қолдануға болады. Бұл торды, тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін қойылатын май жинайтын табамен бірге қолдануға болады.



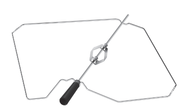
Үлкен тор (опция)
Үлкен торды тағамнан гриль жасау және қуыру үшін қолдануға болады. Сонымен қатар, кәстрөл және тағам пісіретін ыдыстарды қою үшін де қолдануға болады.



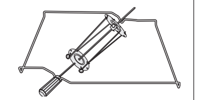
Май жинайтын таба (опция)
Май жинайтын (терең) табаны, тағам қуыру үшін қолданса да болады. Бұны тағамның сұйығы пештің түбіне тамшыламас үшін кішкене тормен бірге қолдануға болады.



Пісіру науасы (опция)
Пісіру науасын (жалпақ) торт, печенье және басқа кондитер да өнімдерін дайындау үшін қолдануға болады.

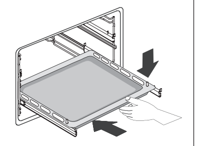


Гриль істігі (опция)
Гриль істігін тауық тәрізді құс етінен гриль жасау үшін қолдануға болады. Гриль істігін тек бір режим бойынша пісіру үшін 3-ші деңгейге қойып қолдану керек, себебі істік артқы панельдегі бейімдеуішке бекітіліп тұруы керек. Тағам пісірген кезде істіктің қара сабы алынып тұруға тиіс.



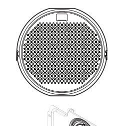
Гриль-бар және шашлыққа арналған істік (опция)
Қолдану үшін :

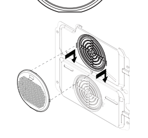
- Тағамның сөлін жинау үшін терең науаны (таған қолданылмайды) 1-ші деңгейге қойыңыз немесе қуырылатын ет тым үлкен болса, науаны пештің табанына қоюға болады.
- Шанышқылардың бірін істікке қарай сырғытыңыз да, еттің қуырылатын кесегін істікке шаншыңыз;
- Ыстық суға батырылып алынған картоптар мен көкөністерді терең науаның шетін жағалата қойып, бірге қуыруға болады.
- Аспаны ортаңғы сөренің үстіне қойыңыз да, алдыңғы жағын “v” қалпына келтіріп қойыңыз.
- Істікті кіріктіріп орнату үшін, оның ұстағышын доғал ұштыққа бекітіп қоюға болады.
- Істіктің сүйір ұшын арт жаққа қаратып аспаның үстіне қойыңыз да, істіктің ұшы пештің арт жағында орналасқан айналдырғыш механизмге кірігіп орнағанша еппен итеріңіз. Істіктің доғал ұшы “v” пішімінің үстіне қойылуы керек. (Істіктердің сонымен пештің есігіне жақын орнатылатын, істік алға жылжып кетуге жол бермейтін екі тетігі бар, бұл тетіктер сонымен қатар тұтқаның ұстағышы ретінде де қолданылады.)
- Тағам пісірер алдында ұстағышын ағытып алыңыз. Тағам пісіріп болғаннан кейін, істікті аспадан ағытып алу үшін ұстағышты қайта бұрап орнатыңыз.



Сырғытпа бағыттауыш (опция)

- Торды, пісіру немесе қуыру науасын пешке салу үшін, алдымен сырғытпа жолдарды тартып шығарып бір деңгейге қойыңыз.
- Науаны немесе табаны бағыттағышқа қойып, пешке әбден кіргенше итеріңіз. Пештің есігін сырғытпа бағыттағыштарды пештің ішіне әбден итеріп кіргізгеннен кейін ғана жабыңыз.





Май сүзгісі (опция)

- Пештің ішкі арт жағында орналасқан май сүзгісі желдеткішке, дөңгелек қыздырғышқа және пешке қоқыс тұрудан, май шашыраудан сақтайды. Ет пісірген кезде май сүзгісін қолдануды ұсынамыз. Кондитер өнімдерін пісірген кезде май сүзгісін әрқашан алып қойыңыз! Торт немесе тоқаш пісірген кезде сүзгі орнатылып тұрса, пісіру нәтижесі әжептәуір нашар болады.

тағамдарды сынақтан өткізу

EN 60350 стандарты бойынша

Пісіру

Тағам пісіру үшін берілген ұсыныстар, алдын ала қыздырылған пешке арналған.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Кішкене кекс	Пісіру науасы	3	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	15-25
	Май жинайтын таба + Пісіру науасы	1 + 4	Конвекция режимі	150-170	20-30
Майсыз қопсыма торт	Үлкен торға қойылған пісіру науасы (Қаптамасы баран түсті, ø 26 см)	2	Дәстүрлі пісіру режимі	160-180	20-30
Алма бөліші	Үлкен тор + пісіру науасы + 2 торт қалыбы (қаптамасы баран түсті, ø 20 см)	1 + 3	Конвекция режимі	170-190	80-100
	Үлкен тор + 2 торт қалыбы (қаптамасы баран түсті, ø 20 см)	1- көлденең қойылған	Дәстүрлі пісіру режимі	170-190	70-80

Гриль жасау

Бос пешті Үлкен гриль функциясын макс. қалпына қойып 5 минут алдын ала қыздырыңыз.

Тағамның түрі	Тағамдар және ескерімдер	Сөре деңгейі	Пісіру режимі	Темп. (°C)	Пісіру уақыты (мин.)
Ақ наннан тост жасау	Үлкен тор	5	Үлкен гриль	Макс.	1-ші: 1-2 2-ші: 1-1½
Бифбургер	Кішкене тор + Май жинайтын таба (тағам шашырандысын жинау үшін)	4/3	Үлкен гриль	Макс.	1-ші: 7-10 2-ші: 6-9

функциялары

Пештің алты түрлі функциясы бар. Пештің қос режимді немесе бір режимді функциясының қай бірін таңдағаныңызға қарай, төмендегі функциялардың бірін таңдай аласыз:

Дәстүрлі пісіру режимі

Қызу үстіңгі және астыңғы элементтерден шығады. Бұл функцияны тағамның барлық дерлік түрлерін, әдеттегідей пісіру және қуыру үшін қолдануға болады.

Ұсынылатын температура: 200 °C

Конвекция режимі

Конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны мұздатылған тағамдар және тағам пісіру үшін қолдану керек.

Ұсынылатын температура: 170 °C

NV70F37,NV66F37,BQ1D,BQ1N,BTS14 Series_BWT_DG68-00382Q-05_KK.indd 14 2014-10-24 5:18:46

Үстіңгі қызу + Конвекция
Үстіңгі қыздырғыш элемент пен конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны тағам қуыру, мысалы, еттің сыртын кітірлек етіп қуыру үшін қолдану керек.
Ұсынылатын температура: 190 °C

Астыңғы қызу + Конвекция
Астыңғы қыздырғыш элемент пен конвекция арқылы пайда болған қызуды, желдеткіштер пештің ішіне біркелкі таратады. Бұл функцияны пицца, нан және торт пісіру үшін қолдану керек.
Ұсынылатын температура: 190 °C

Кішкене гриль
Қызу гриль жасалатын кішкене алаңнан шығады. Бұл функцияны қызуды аз қажет ететін балық және толтырмасы бар багета тәрізді тағамдар үшін қолдану керек.
Ұсынылатын температура: 240 °C

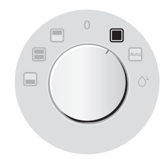
Үлкен гриль
Қызу гриль жасалатын үлкен алаңнан шығады. Бұл функцияны лазанья тәрізді пісірме дайындауға және еттен гриль жасау үшін қолдануға болады.
Ұсынылатын температура: 240 °C

бір режимді функция

Бір режимді функцияны қолданғанда, пеш кәдімгі пештер тәрізді жұмыс істейді. Бұл режимді тағамды көп мөлшерде пісіргенде немесе гриль істігі тәрізді арнайы жабдықты пайдаланғанда қолданыңыз. Бір режимде
пештің барлық функцияларын қолданыңыз.

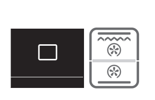
Бір режимді функцияны таңдау | 01

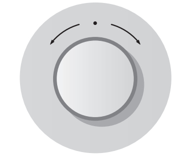
Бір режимді функцияны қолдану үшін бөлгіш құралды алып қойыңыз.



Бір режимді функция қосылғанда, пештің барлық функциясын таңдауға болады.

БІР РЕЖИМДІ ФУНКЦИЯ		Бір режимді қолданғанда, барлық функциялар жұмыс істейді. Бір режимді функция сонымен қатар пешті кәдімгідей қолдануға мүмкіндік береді.





Функцияны орнату | 02

Функция тетігін басыңыз, функцияның белгісі жыпылықтайды.

Таңдау тетігін бұраңыз, арнаулы параметрді орнатыңыз.

03 | Температураны орнату

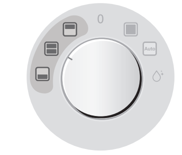
Температура тетігін басыңыз, температура белгісі жыпылықтайды.

қос режимді функциямен пісіру

Бұл пеш қос режиммен пісіретін ерекше функциямен жабдықталған. Бұл функция әр түрлі екі тағамды, пештің үстіңгі және астыңғы бөлігінде, екі түрлі температураны қолданып, бір уақытта пісіруге мүмкіндік береді. Немесе уақыт пен қуатты үнемдеу үшін, пештің не астыңғы, немесе үстіңгі бөлігінде пісіруіңізге болады.

Қос режимді функцияны таңдау | 01

Қос режимді функция үшін, 3-ші деңгейге қойылған бөлгіш құрал қолданылады.



Қос режимнің қай түрінің таңдалғанына қарай, төмендегі функциялардың бірін таңдауыңызға болады:

ҮСТІҢГІ РЕЖИМ		Конвекция | үстіңгі қызу + конвекция | үлкен гриль Тағамды пештің үстіңгі бөлігінде аз мөлшерде пісірсеңіз, уақыт пен қуат үнемделеді.
ҚОС РЕЖИМДІ ФУНКЦИЯМЕН ПІСІРУ		Пештің әр бөлігі үшін үстіңгі және астыңғы функция тиісінше таңдалады. Қос режимді функция екі түрлі тағамды, әр түрлі функция мен температураны қолданып пісіруге мүмкіндік береді.
АСТЫҢҒЫ РЕЖИМ		Конвекция | астыңғы қызу + конвекция Тағамды аз мөлшерде пісірген кезде, астыңғы режим уақыт пен қуатты үнемдейді.

ЕСКЕРІМ: 03/04 қадамдарды тек үстіңгі режим үшін, 06/07 қадамдарды астыңғы режим үшін ғана қолданыңыз.

ЕСКЕРІМ: Қос режимнің үстіңгі тетігін және Қос режимнің астыңғы тетігін таңдау керек.

параметрлер

Қос режимді функция пештің үстіңгі - және астыңғы бөліктері үшін әр түрлі параметрлерді, мысалы әр түрлі сөндіру уақыттарын, пісіру уақыттарын, температура және ескерту сигналын орнатуға мүмкіндік береді. Әр бөлікке параметр орнату немесе өзгерту үшін тиісті тетікті басыңыз:

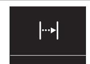
Үстіңгі бөлік

Астыңғы бөлік

Қос режимді функцияға параметрлер қосу немесе параметрлерін өзгерту үшін бөлікті таңдаңыз.

Қос режимді функцияға кешіктіріп бастау (аяқтау уақыты мен пісіру уақытын қосыңыз) параметрі орнатылмайды.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН ОРНАТУ



0:00

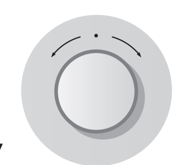
Пісіру уақытын орнату | 01

Пісіру уақыты тетігін басыңыз, пісіру уақытының белгісі жыпылықтайды.

1:30

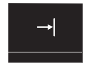
02 | Пісіру уақытын құптау

Пісіру уақыты тетігін қайта басыңыз немесе 4~5 секунд күтіңіз.



Таңдау тетігін бұраңыз, арнаулы параметрді орнатыңыз.

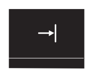
ОПЦИЯ | АЯҚТАУ УАҚЫТЫН ҚОСУ



12:00

Аяқтау уақытын орнату | 03

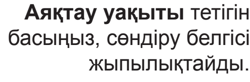
Аяқтау уақыты тетігін басыңыз, сөндіру белгісі жыпылықтайды.



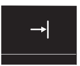
14: 15

04 | Аяқтау уақытын құптау

Аяқтау уақыты тетігін қайта басыңыз немесе 3 секунд күтіңіз.



АЯҚТАУ УАҚЫТЫН ОРНАТЫҢЫЗ



12:00

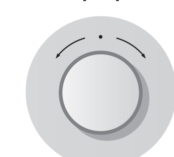
Аяқтау уақытын орнату | 01

Аяқтау уақыты тетігін басыңыз, сөндіру белгісі жыпылықтайды.

13:45

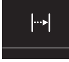
02 | Аяқтау уақытын құптау

Аяқтау уақыты тетігін қайта басыңыз немесе 3 секунд күтіңіз.



Таңдау тетігін бұрап, қажетті уақытты орнатыңыз.

ОПЦИЯ | ПІСІРУ УАҚЫТЫН ҚОСУ



0:00

Пісіру уақытын орнату | 03

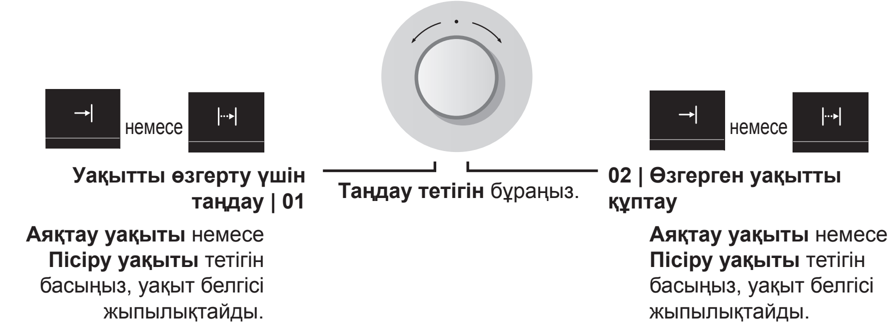
Пісіру уақыты тетігін басыңыз, пісіру уақытының белгісі жыпылықтайды.

0:45

04 | Пісіру уақытын құптау

Пісіру уақыты тетігін қайта басыңыз немесе 4~5 секунд күтіңіз.

ОРНАТЫЛҒАН УАҚЫТТЫ ӨЗГЕРТУ



Уақытты өзгерту үшін таңдау | 01

Аяқтау уақыты немесе **Пісіру уақыты** тетігін басыңыз, уақыт белгісі жыпылықтайды.

Таңдау тетігін бұраңыз.

02 | Өзгерген уақытты құптау

Аяқтау уақыты немесе **Пісіру уақыты** тетігін басыңыз, уақыт белгісі жыпылықтайды.

ТЕМПЕРАТУРАНЫ ӨЗГЕРТУ

Температураны орнату | 01

Температура тетігін басыңыз, температура белгісі жыпылықтайды.

Таңдау тетігін бұрап, жаңа температураға қойыңыз.

02 | Температураны құптау

4~5 секунд күтіңіз, содан кейін жаңа температура орнайды.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Құрылғыны желіге алғаш қосардың алдында сағатты қойып алыңыз.

Сағатты орнату | 01

Уақыт тетігін басыңыз, сағат белгісі жыпылықтайды.

Минут мәнін орнату | 02

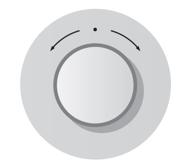
Уақыт тетігін басыңыз, минут белгісі жыпылықтайды.

Таңдау тетігін бұрап, уақытты орнатыңыз.

03 | Уақытты құптау

Уақыт тетігін қайта басыңыз да, ағымдық уақытты орнатыңыз.

ЕСКЕРТУ СИГНАЛЫН ОРНАТУ



Ескерту сигналын орнату | 01

Ескерту сигналы тетігін басыңыз, ескерту белгісі жыпылықтайды.

Таңдау тетігін бұрап, таймер уақытын орнатыңыз.

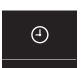
02 | Ескерту сигналын құптау

Ескерту сигналы тетігін қайта басыңыз немесе 3 секунд күтіңіз, сонда ескерту сигналы орнайды.

ЕСКЕРТУ СИГНАЛЫН СӨНДІРУ

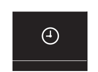
Ескерту сигналы тетігін екі секунд басыңыз, сонда ескерту белгісі өшіп, уақыт көрсетіледі.

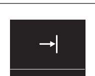
УАҚЫТ БЕЙНЕБЕТІ



Тағам пісіру барысында, уақытты қарау үшін **Уақыт** тетігін басыңыз.

ТҮЙМЕШІК СИГНАЛЫ





Түймешік сигналын қосу және ажырату үшін, **Уақыт** және **Аяқтау уақыты** тетігін 3 секунд басыңыз.

ЖАРЫҚТАНДЫРУ

Жарықтандыру үшін **Жарықтандыру** тетігін 1x рет, сөндіру үшін 2x рет басыңыз.

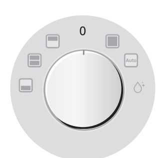
Астыңғы шамды қаласаңыз салуыңызға болады.

Пештің қос режимді функцияны. Толық жарықтандыру үшін **Жарықтандыру** түймешігін 1x рет, үстіңгі бөлік үшін 2x рет, астыңғы бөлікті жарық ету үшін 3x рет, сөндіру үшін 4x рет басыңыз.

ТҮЙМЕШІК КІЛТІ

Түймешік тетігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Түймешік кілтінің белгісі көрсетіліп, тетіктердің құрсауланып тұрғанын көрсетеді.

СӨНДІРУ



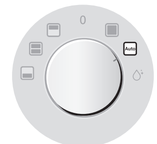
Пешті сөндіру үшін, функция тетігін ‘0’ қалпына қойыңыз.

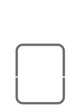
автоматты түрде пісіру

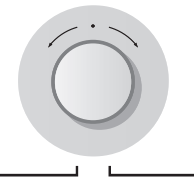
Автоматты пісіру режимінде, тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіру үшін 15 Автоматты бағдарламаны таңдауыңызға болады.

Автоматты пісіру режимін таңдау | 01

Автоматты пісіру режимін қолдану үшін, бөлгіш құралды пештен алыңыз.







Рецептті орнату | 02

Таңдау тетігін бұрап, қажетті рецептті таңдаңыз.

03 | Салмақты орнату

Таңдау тетігін бұрап, қажетті салмақты таңдаңыз.

ПЕШТІҢ БІР РЕЖИМІНДЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАР

Төмендегі кесте тағам пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 15 Автоматты бағдарламаны ұсынады. Бұл бағдарламаларды пештің ішін толық пайдаланып орындауға болады. Бөлгіш құралды әрқашан алып қойыңыз. Кестеде тағамның мөлшері, салмағы, тиісті ұсыныстар берілген. Пісіру режимдері мен уақыттары, сізге қолайлы болуы үшін алдын ала бағдарламаланып қойған. Тағам пісіргенде осы нұсқаулыққа сүйенуіңізге болады. Тағамды әрқашан суық тұрған пешке салыңыз.

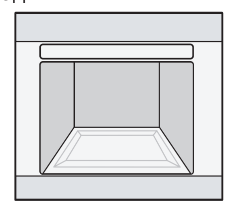
Жоқ	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
1	**Мұздатылған пицца**	0,3-0,6 0,7-1,0	Үлкен тор	2	Мұздатылған пиццаны үлкен тордың ортасына қойыңыз.
2	**Мұздатылған фри**	0,3-0,5 (жұқа) 0,6-0,8 (қалың)	Пісіру науасы	2	Мұздатылған пиццаны пісіру науасына біркелкі таратып салыңыз. Бірінші параметр жіңішке француз фриін, екінші параметр жуан фриді дайындауға арналған.
3	**Қолдан жасалған лазанья**	0,3-0,5 0,8-1,0	Үлкен тор	3	Лазаньяны жаңадан дайындаңыз немесе алдын ала дайындалған түрін алыңыз да, өлшемі сай, қызуға төзімді ыдысқа салыңыз. Ыдысты пештің ортасына қойыңыз.
4	**Үй пиццасы**	1,0-1,2 1,3-1,5	Пісіру науасы	2	Пиццаны науаға салыңыз. Пиццаның салмағы оның толтырмасына қарай, мысалы соус, көкөністер, ветчина және ірімшіктің салмағына қарай анықталады. 1 Параметр (1,0-1,2 кг) жұқа пиццаға және 2 Параметр (1,3-1,5 кг) көп толтырмасы бар пиццаға арналған.

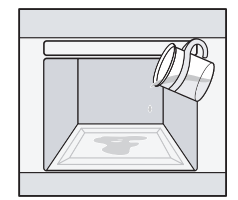
Жоқ	Тағам түрі	Салмағы/кг	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
5	**Бифштекс**	0,3-0,6 0,6-0,8	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	4	Сиырдың тұздықталған қоң еттерін, кішкене тордың үстіне қатарластыра қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа бифштекстерді пісіруге, екінші параметр қалың бифштекстерді пісіруге арналған.
6	**Ростбиф**	0,6-0,8 0,9-1,1	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	2	Ростбиф жасау үшін, тұздықталған сиыр етін кішкене торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
7	**Қуырылған шошқа еті**	0,6-0,8 0,9-1,1	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	2	Тұздықталған шошқа етін кішкене торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
8	**Қой еті**	0,3-0,4 0,5-0,6	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	4	Қойдың кесек еттерін тұздықтаңыз. Қойдың кесек еттерін кішкене торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз. Бірінші параметр жұқа еттерге, екінші параметр қалың еттерді пісіруге арналған.
9	**Тауықтың кесек еттері**	0,5-0,7 1,0-1,2	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	4	Тауық етіне май мен дәмдеуіштерді жағыңыз. Тауықтың еттерін кішкене торға қатарластыра қойыңыз.
10	**Бүтін тауық**	1,0-1,1 1,2-1,3	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	2	Тұтас тауық етіне май жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Тауықты кішкене торға қойыңыз. Пештен сигнал естілгеннен кейін дереу аударыңыз.
11	**Қуырылған балық**	0,5-0,7 0,8-1,0	Май жинайтын таба мен кішкене тор қолданылады	4	Кішкене торға балықтың басын, құйырығына түйістіріп қойыңыз. Бірінші параметр 2 балық пісіруге, екінші параметр 4 балық пісіруге арналған. Бұл бақтақ, албырт балық немесе мөңке тәрізді балықтарды тұтас пісіруге жарайтын бағдарлама.
12	**Көкөністерді қуыру**	0,4-0,5 0,8-1,0	Май жинайтын таба	4	Туралған кәдіш, бұрыш, баклажан, саңырауқұлақ және кішкене қызанақтарды терең табаға салыңыз. Дәмдеуіштер мен шөптерден қосып, зәйтүн майынан құйыңыз.
13	**Мәрмәр торты**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Үлкен тор	2	Торт қоспасын өлшемі сай келетін, май жағылған ыдысқа салыңыз.
14	**Жеміс бәліші**	0,3-0,4 (үлкен) 0,2-0,3 (тарталетка)	Үлкен тор	2	Торт негізін жасау үшін қоспаны май жағылған ыдысқа салыңыз. Бірінші параметр бір қатар жемістен тұратын бәліш дайындауға, екіншісі 6 кішкене тарталетка дайындауға арналған.
15	**Кекстер**	0,5-0,6 0,7-0,8	Үлкен тор	2	Қоспаны 12 булочкаға арналған қара темір қалыптарға салыңыз. Бірінші параметр кәдімгі булочкаға, екінші параметр үлкен булочкалар пісіруге арналған.

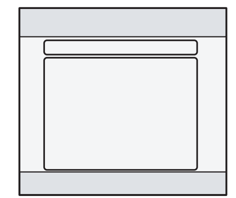
тазалау және күтім көрсету

БУМЕН ТАЗАЛАУ (ОПЦИЯ)

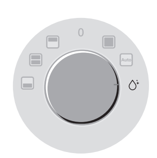
Пешке қоқыс тұрып, оны тазалау қажет болса, пештің бумен тазалау жүйесін қолдануыңызға болады. Бумен тазалау жүйесі пеш суығаннан кейін іске қосуға дайын тұрады.

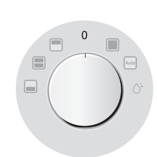


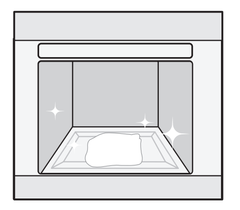




1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. 400 мл (¾ пинта) суды пештің табанына құйыңыз.
3. Пештің есігін жабыңыз.







4. Функция тетігін бумен тазалау параметріне қойыңыз. Бейнебет жыпылықтап, сигнал естіле бастағанда тазалау жұмысы аяқталады.
5. Бумен тазалауды аяқтау үшін функция таңдау тетігін Off қалпына қойыңыз.
6. Пештің ішін таза, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.

Бумен тазалауға қатысты ескерім

- Бумен тазалау үрдісі аяқталмай тұрып пешті ашар кезде абай болыңыз; пештің табанындағы су ыстық.
- Пештің есігін ашыңыз да, қалған суды жөкеге сіңіріп алыңыз.
- Пештің табанындағы суды ешқашан ұзақ уақыт, әсіресе түні бойы қалдырып қоймаңыз.
- Пештің ішін жөке және жуғыш затты қолданып немесе шөткемен тазалаңыз. Қатып қалған қоқысты нейлон жөкемен тазалаңыз.
- Әк қалдықтарын сірке суына матырылған шүберекпен тазалауға болады.
- Пештің ішін таза шүберек пен таза сумен тазалаңыз. Пеш тығыздағышының астыңғы жағын сүртуді ұмытпаңыз.
- Егер пеш қатты ластанып кетсе, суығаннан кейін тазалау жұмысын қайта қайталауға болады.
- Егер пеш, мысалы гриль жасау немесе қуыру режимдерінен кейін қатты майланып кетсе, тазалау функциясын іске қоспай тұрып, жуғыш затты қатып қалған қоқысқа сіңіре ысқылаңыз.
- Пештің ішкі эмаль қаптамасын әбден кептіру үшін, есікті 15° бойынша ашыңыз.

ЖЫЛДАМ КЕПТІРУ

1. Пештің есігін 30 ° келтіріп ашыңыз.
2. Функция тетігін бір режиммен пісіру параметріне қойыңыз.
3. Функция түймешігін басыңыз.
4. Функция таңдау тетігімен конвекция режимін таңдаңыз.
5. Пісіру уақытын шамамен 5 минутқа, температураны 50 °C градусқа қойыңыз.
6. Осы әрекеттің соңында пешті сөндіріңіз.

ПЕШТІҢ КАТАЛИТТІ ЭМАЛЬ ҚАБАТЫ (ОПЦИЯ)

Корпустың қара сұры каталитті эмальмен қапталған, алмалы қақпағының беткі қаптамасына, конвекция арқылы қыздырған кезде май жиналып, таралуы мүмкін. Бұндай қоқыстар пешті 200 °C және одан жоғары температурада, мысалы пісіру немесе қуыру кезінде қыздырғанда жанып кетеді. Температура неғұрлым жоғары болса, қоқыс соғұрлым тез жанады.

1. Пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз.
2. Пештің ішкі беттерін, қолмен тазалау тарауында көрсетілген нұсқаулар бойынша түгел тазалаңыз.
3. Пешке астыңғы және үстіңгі қыздыру параметрін орнатыңыз.
4. Қызу параметрін 250 °C градусқа қойыңыз.
5. Пешті шамамен 1 сағат қосып қойыңыз. Уақыт шамасы, пештің қаншалықты ластанғанына байланысты. Қалған қалдықтар, кейін пешті жоғары температура бойынша қолданған кездері біртіндеп жойылады.

ҚОЛМЕН ТАЗАЛАУ

АБАЙ БОЛЫҢЫЗ: ПЕШТІ ЖӘНЕ ОНЫҢ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫН, ТАЗАЛАМАЙ ТҰРЫП САЛҚЫНДАТЫП АЛЫҢЫЗ

Пештің ішкі жасақтамасы

- Пештің ішін тазалау үшін, таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Есіктің тығыздағышын қолмен тазаламаңыз.
- Түрпілі тазалағыштарды немесе тазалағыш жөкелерді қолданбаңыз.
- Пештің эмаль қаптамасын бүлдіріп алмас үшін, пешке арналып сатылатын жуғыш заттарды қолданыңыз.
- Қатып қалған қоқысты тазалау үшін арнаулы пеш тазалағышты қолданыңыз.

Жеміргіш заттарды, қатты шөткелерді, түрпілі жөке немесе шүберекті, темір жөкені, пышақ немесе басқа да жеміргіш құралмен тазалауға болмайды.

Пештің сырты

- Пештің сыртын тазалау үшін, таза шүберек пен жұмсақ жуғыш затты немесе сабынды суды қолданыңыз.
- Ас үй қағазымен немесе құрғақ сүлгімен құрғатыңыз.
- Қатты жөкені, жеміргіш немесе түрпілі құралдарды қолданбаңыз.

Алдыңғы жағы тоттанбайтын темірден жасалған пештер

- Темір жөкені, түрпілі жөке немесе басқа да жеміргіш заттарды қолданбаңыз. Бұлар пештің қаптамасын бүлдіруі мүмкін.

Алдыңғы жағы алюминий пештер

- Бетін жұмсақ таза шүберекпен немесе микроталшықтан жасалған шүберекті және терезе жууға арналған жұмсақ жуғыш затты қолданып баппен тазалаңыз.

Жабдықтары

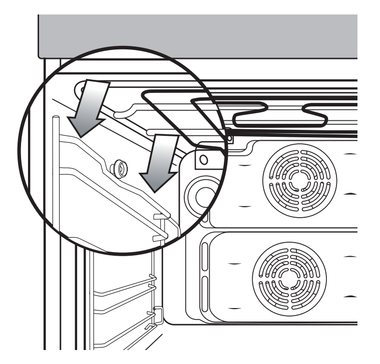
Пештің керек-жарақтарын қолданып болған сайын жуып, ас үй сүлгісімен құрғатып отырыңыз. Қажет болса, оңай тазалау үшін жылы сабынды суға 30 минут салып қойыңыз.

қабырғалық сырғытпалар (опция)

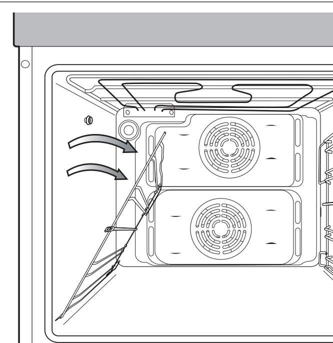
Пештің ішін тазалау үшін, екі жақтағы сырғытпаларының екеуін де алуға болады.

ҚАБЫРҒАЛЫҚ СЫРҒЫТПАЛАРДЫ АЛУ

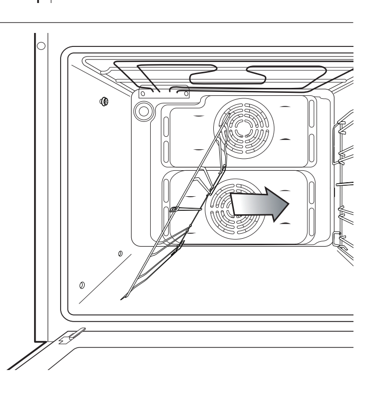
1. Бүйірлік сырғытпаның үстіңгі жағының ортасын басыңыз.



2. Бүйірлік сырғытпаны шамамен 45 º градусқа айналдырыңыз.



3. Бүйірлік сырғытпаны астыңғы екі тесіктен тартып шығарыңыз.



Орнына қою : 1, 2 және 3-ші қадамдарды кері ретпен орындаңыз.

ПАРАМЕТРЛЕРДІ АЛҒАШ ОРНАТУ

Ең алғаш рет тазалау

Пешті ең алғаш қолданар алдында жақсылап тазалау керек. Түрпілі заттар мен шүберектерді немесе химикаттарды қолданбаңыз, себебі пештің қаптамасы бүлініп қалуы мүмкін.
Пештің пісіру науасын, май жинайтын табасы мен торларын, басқа керек-жарақтарын, сонымен қатар ішкі бөліктерін және қабырғаларында орналасқан сырғытпа жолдарын, жылы су мен жуғыш затты, шүберекті қолданып тазалаңыз. Пештің алдын дымқыл, жұмсақ, таза шүберекпен тазалаңыз.
Пеш сағатының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз де, пештің керек-жарақтарын түгел алыңыз. Пешті конвекция функциясы бар бір режим бойынша бір сағат, 200 °C температураға қойып іске қосыңыз. Бұл әрекет пеш ішіндегі өндіру барысында қалған қалдықтардың барлығын, иісін шығарып жағуға көмектеседі. Бұл қалыпты жағдай, осы кезде ас үйді жақсы желдетуді ұмытпаңыз.

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

АҚАУЛЫҚ	ШЕШІМІ
Егер пеш қызбаса не істеуім керек?	• Пеш іске қосылмай тұруы мүмкін. Пешті іске қосыңыз. • Сағат орнатылмай тұруы мүмкін. Сағатты орнатыңыз. • Қажетті параметрлердің орнатылғанына көз жеткізіңіз. • Үйдегі сақтандырғыш жанып кетуі немесе айырып-қосқыш іске қосылып кетуі мүмкін. Сақтандырғышты ауыстырыңыз немесе желіні қайта орнатыңыз. Бұндай жағдай қайта орын алса, уәкілетті электр маманына телефон шалыңыз.
Пештің функциясы мен температурасын орнатқаннан кейін де, пеш қызбаса не істеуім керек?	• Ішкі электр қосылымында ақау бар болуы мүмкін. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Ақаулық коды көрсетіліп, пеш қызбай тұрса не істеуім керек?	• Ішкі электр қосылымында ақау бар болуы мүмкін. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Уақыт бейнебеті жыпылықтаса не істеуім керек?	• Тоқ сөніп қалуы мүмкін. Сағатты орнатыңыз.
Пештің шамы жанбаса не істеуім керек?	• Пештің шамында ақау бар. Жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.
Пештің желдеткіш параметрі орнатылмаса да, іске қосылып кетсе не істеуім керек?	• Пештің желдеткіші, пешті қолданғаннан кейін пеш салқындағанша жұмыс істеп тұра береді. Желдеткіш пеш суығаннан кейін де жұмыс істей берсе, жергілікті қызмет көрсету орталығына телефон шалыңыз.

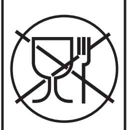
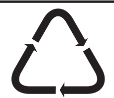
АҚПАРАТ КОДТАРЫ

КОДЫ	АҚАУЛЫҚ	ШЕШІМІ
S-01	Автоматты түрде сөндірілген. Пеш орнатылған температура бойынша ұзақ уақыт жұмыс жасайды.	Пешті сөндіріп, тағамды алыңыз. Пешті қайта қолданар алдында суытып алыңыз.
SE	Тетік 10 секундтан артық басылған.	Жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
-dE-	Бөлгіш құрал жетіспей тұр. Бөлгіш құрал дұрыс орнатылмаған.	Бөлгіш құралды үстіңгі, астыңғы және қос режимді функция үшін қолданыңыз. Бір режимді функцияны қолданғанда бөлгіш құралды алыңыз.
E-**[1]	Ақаулық коды пеш нашар жұмыс жасағандықтан және қауіпсіздікке қатысты мәселе орын алғандықтан көрсетілуі мүмкін. Пешті қолдануды дереу тоқтатыңыз.	Жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

1) ** барлық нөмірлерге қатысты

ескертпе

Қалыпты жағдайда қолдануға арналған Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ескертпе

ескертпе

ескертпе

ескертпе

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
20230 313 Моо 1, Сухафибан 8 Роад, Срирача
Индастри Парк, Т. Бунг А. Срирача, Чонбури, Тайланд

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Тайланд

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ.,
Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

"SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA"
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский
район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DG68-00382Q-05